

**Załącznik Nr 1 do Zapytania ofertowego**  
*Znak sprawy ZS/2/2020/SzP*

**Opis przedmiotu zamówienia**  
**Dostawa sprzętu i wyposażenia pracowni gastronomicznej**

Lp.	Nazwa	Specyfikacja	Ilość
1.	<b>Komplet kieliszków, szklanek – zestaw szkła stołowego</b>	<p><b>Cechy szkła stołowego:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonane ze szkła bezbarwnego bez zdobień</li> <li>- szkło odporne na matowienie i uszkodzenia</li> <li>- szkło wysoki połysk, przejrzyste, gładkie</li> <li>- materiał bez ołowiu</li> <li>- można myć w zmywarkach</li> <li>- posiada atest PZH</li> <li>- pakowane po (ilość w komplecie): 6 szt.</li> <li>- poszczególne pozycje szkła powinny stanowić komplet (być w podobnym kształcie i nie różnić się wizualnie)</li> </ul> <p><b>Na zestaw składa się:</b></p> <p>1) <b>kieliszki do koniaku</b> – 12 sztuk</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojemność min. 480 ml</li> <li>- wysokość: min. 13 cm</li> <li>- średnica: min. 10 cm</li> <li>- na stabilnej nóżce</li> </ul> <p>2) <b>kieliszki do likieru</b> – 12 sztuk</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojemność: 70 ml</li> <li>- wysokość: min. 16 cm</li> <li>- na stabilnej stopce</li> </ul> <p>3) <b>kieliszki do martini</b> – 12 sztuk</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojemność: 150 ml</li> <li>- wysokość: 16,5 cm (+/- 1 cm)</li> <li>- średnica: 11,6 cm (+/- 1 cm)</li> <li>- na stabilnej stopce</li> </ul> <p>4) <b>kieliszki do szampana</b> – 12 sztuk</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojemność min. 180 ml</li> <li>- wysokość min. 16,5 cm</li> <li>- średnica min. 6 cm</li> <li>- wysokie, z delikatnie zwężaną czarką</li> <li>- na stabilnej stopce</li> </ul> <p>5) <b>kieliszki do białego wina</b> – 12 sztuk</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojemność: min. 170 ml</li> <li>- wysokość: min. 14,8 cm</li> <li>- średnica min. 6,8 cm</li> <li>- na stabilnej stopce</li> </ul>	1



		<p>6) <b>kieliszki do czerwonego wina</b> – 12 sztuk</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojemność: 150 ml</li> <li>- wysokość min. 13 cm</li> <li>- średnica min. 6,7 cm</li> <li>- na stabilnej stopce</li> </ul> <p>7) <b>kieliszki do wody</b> – 12 sztuk</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojemność: 480 ml</li> <li>- wysokość: min. 20 cm</li> <li>- średnica: min. 9 cm</li> <li>- na stabilnej stopce</li> </ul> <p>8) <b>kieliszki do wódki</b> – 12 sztuk</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojemność: 50 ml</li> <li>- wysokość min. 9 cm</li> <li>- średnica min. 5 cm</li> <li>- na stabilnej stopce</li> </ul> <p>9) <b>szklanki do napojów</b> – 12 sztuk</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojemność: 300 ml</li> <li>- wysokość: min. 14 cm</li> </ul> <p>10) <b>szklanki do whisky</b> – 12 sztuk</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojemność: min. 220 ml</li> <li>- wysokość: min. 8,5 cm</li> <li>- średnica: min. 7,5 cm</li> </ul> <p>11) <b>szklanki (pokale) do piwa</b> – 18 sztuk</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojemność: min. 330 ml</li> <li>- wysokość min. 17 cm</li> <li>- średnica min. 8 cm</li> <li>- na stabilnej stopce</li> </ul>	
2.	<b>Zastawa stołowa (na 12 osób)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- komplet naczyń w kolorze białym ze szkła hartowanego</li> <li>- naczynia gładkie bez wzorka i dekoracji (opcjonalnie dopuszczalne delikatne żłobienie)</li> <li>- kształt naczyń okrągły</li> <li>- komplet składa się z min.: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 12 sztuk talerz deserowy min. 19 cm</li> <li>• 12 sztuk talerz płaski min. 24 cm</li> <li>• 12 sztuk bulionówka/flaczarka z uszkami piętrowalna</li> <li>• 12 sztuk filiżanek min. 220 ml</li> <li>• 12 sztuk spodków pod filiżanki min. 14 cm</li> </ul> </li> <li>- dodatkowo zestaw zawiera: <ul style="list-style-type: none"> <li>• półmisek owalny, min. 32 cm – 3 sztuki</li> <li>• półmisek owalny, min. 29,5 cm – 3 sztuki</li> </ul> </li> </ul>	1
3.	<b>Komplet sztućców (na 12 osób)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zestaw powinien składać się z min. 92 elementów</li> <li>- wykonane ze stali nierdzewnej 18/10 (dopuszcza się noże z innej stali aniżeli 18/10)</li> <li>- minimalny skład kompletu: <ul style="list-style-type: none"> <li>• nóż obiadowy – min. 12 szt.</li> </ul> </li> </ul>	1

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• widelec obiadowy – min. 12 szt.</li> <li>• łyżka obiadowa – min. 12 szt.</li> <li>• łyżeczka do herbaty – min. 12 szt.</li> <li>• widelczyk do ciasta – min. 12 szt.</li> <li>• widelec półmiskowy – min. 1 szt.</li> <li>• łyżka do sałaty /ziemniaków – min. 2 szt.</li> <li>• widelec do sałaty – min. 1 szt.</li> <li>• łyżka do sosu – min. 1 szt.</li> <li>• łyżeczka do cukru – min. 1 szt.</li> <li>• łyżka wazowa – min. 1 szt.</li> <li>• łopatka do tortu – min. 1 szt.</li> <li>• łyżeczka do kawy latte – min. 12 szt.</li> <li>• nóż serwingowy do ryb – min. 12 szt.</li> </ul> <p>- sztucce powinny być polerowane na wysoki połysk - możliwość mycia w zmywarce</p>	
4.	<b>Podkład ochronny pod obrus</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonany z tworzywa sztucznego PCV i włókniny</li> <li>- antypoślizgowy, wyciszający</li> <li>- wymiary 300 x 110 cm</li> <li>- grubość min. 2 mm</li> <li>- kolor biały (lub inny jasny, pastelowy np. ecres)</li> </ul>	3
5.	<b>Obrus plamoodporny</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kolor biały</li> <li>- skład tkaniny 100% poliester</li> <li>- wymiary min. 300 x 140 cm</li> <li>- gramatura: min. 246+/- 12 g/m<sup>2</sup></li> <li>- materiał dużymi roślinnymi motywami mierzącymi ok. 12 cm</li> <li>- plamoodporny</li> <li>- wykończenie obrusu: fala</li> </ul>	3
6.	<b>Obręcze na serwety indywidualne dla gościa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ozdobne obręcze/pierścienie do serwetek</li> <li>- wykonane z stali nierdzewnej 18/10 polerowanej</li> <li>- średnica min. 42 mm</li> <li>- wysokość min. 25 mm</li> <li>- możliwość mycia w zmywarce</li> <li>- łącznie 12 sztuk (mogą być w zestawach np. po 4 lub 6 szt.)</li> <li>- gwarancja min. 12 miesięcy</li> </ul>	12
7.	<b>Serwety indywidualne dla gościa – sztuka</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dwustronna</li> <li>- wykonana z 100 % poliestru</li> <li>- materiał plamoodporny</li> <li>- kolor ciemnoczerwony lub bordowy</li> <li>- gładka (dopuszczalny niewielki wzór, np. przeszycie)</li> <li>- rozmiar 40 x 40 cm</li> </ul>	12
8.	<b>Nakładki na obrus</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kolor bordo</li> <li>- skład tkaniny 100% poliester</li> <li>- wymiar: min. 140 cm x 40 cm</li> <li>- gramatura: min. 246+/- 12 g/m<sup>2</sup></li> <li>- wykończenie obrusu: mankiet 4 cm</li> </ul>	6
9.	<b>Zamrażarka podblatowa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- drzwi ze stali szlachetnej</li> <li>- obudowa: boki w kolorze srebrnym</li> <li>- materiał wnętrza: tworzywo sztuczne w kolorze białym</li> </ul>	1

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojemność min. 143 l/133 l</li> <li>- min. 3 półki</li> <li>- min. zakres temperatury: od -9 do -26°C (opcjonalnie dopuszcza się -15 do -32 °C)</li> <li>- sterowanie mechaniczne</li> <li>- zewnętrzny cyfrowy wskaźnik temperatury</li> <li>- sygnał ostrzegawczy optyczny i dźwiękowy w przypadku awarii</li> <li>- chłodzenie statyczne</li> <li>- odszranianie manualne</li> <li>- drzwi prawe, przestawne</li> <li>- funkcja SuperFrost</li> <li>- min. wymiary zewnętrzne: <ul style="list-style-type: none"> <li>• szerokość 60 cm,</li> <li>• głębokość 61,5 cm</li> <li>• wysokość 83 cm</li> </ul> </li> <li>- min. wymiary wewnętrzne: <ul style="list-style-type: none"> <li>• szerokość 47,4 cm</li> <li>• głębokość 44,3 cm</li> <li>• wysokość 67,6 cm</li> </ul> </li> </ul>	
10.	<b>Urządzenie do gotowania ryżu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- min. wymiary: <ul style="list-style-type: none"> <li>• szerokość 45,5 cm,</li> <li>• długość 45,5 cm,</li> <li>• wysokość 38 cm</li> </ul> </li> <li>- min. pojemność 5,4 l</li> <li>- min. moc 1950 W</li> <li>- wykonane ze stali nierdzewnej o wysokiej odporności na zarysowania, wgniecenia, inne uszkodzenia mechaniczne</li> <li>- odporne na wysokie temperatury</li> <li>- posiada zaciski z wytrzymałego polipropylenu</li> <li>- wyposażony w nieprzywierającą podkładkę</li> <li>- dwa tryby pracy – gotowania ryżu oraz utrzymywanie ciepła</li> </ul> <p><b>W zestawie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• miarka</li> <li>• łyżka do mieszania ryżu</li> <li>• nieprzywierająca podkładka do gotowania zabezpieczająca przed przypaleniem</li> <li>• tacka na skropliny</li> </ul>	1
11.	<b>Miski ze stali nierdzewnej</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ze stali nierdzewnej polerowanej</li> <li>- pojemność min. 1,7 l</li> <li>- wysokość: min. 8,0 cm</li> <li>- średnica: min. 18 cm</li> </ul>	8
12.	<b>Nóż do sushi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przeznaczony do cięcia, filetowania ryb lub mięsa, skórowanie ryb oraz plastrowanie na bardzo cienkie plastry</li> <li>- ostrze wykonane z wysokowęglowej stali nierdzewnej</li> <li>- szlif jednostronny</li> <li>- ostrze o długości 21 cm (+/-2cm)</li> <li>- rękojeść z drewna naturalnego zakończona</li> </ul>	8

		pierścieniem z wytrzymałego tworzywa	
13.	<b>Deska do serwowania sushi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- min. wymiary: 29 cm x 17 cm x 3 cm</li> <li>- oryginalna, lakierowana deska do serwowania sushi</li> <li>- wykonana z prasowanych włókien bambusa</li> <li>- trwała i odporna na uszkodzenia oraz działanie wilgoci</li> </ul>	8
14.	<b>Płyta lupkowa (talerz do prezentacji sushi)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- płyta do serwowania zimnych i gorących dań</li> <li>- wykonana z naturalnego kamienia i poddana ręcznej obróbce z naturalnego kamienia</li> <li>- z oryginalnymi nieoszlifowanymi krawędziami</li> <li>- zaimpregnowana certyfikowanym preparatem przeznaczonym do kontaktu z żywnością</li> <li>- wyposażona w antypoślizgowe nóżki</li> <li>- kwadratowa, wymiary 25 cm x 25 cm</li> </ul>	8
15.	<b>Urządzenie do flambiowania potraw + pojemniki z gazem (zestaw)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- palnik gazowy (butanowy) np. do creme brulée</li> <li>- do wielokrotnego napełniania</li> <li>- zapalanie automatyczne</li> <li>- z podstawą</li> <li>- rękojeść wykonana z aluminium</li> <li>- regulowana wielkość płomienia</li> <li>- min. średnica: 140 mm</li> <li>- min. wysokość: 190 mm</li> </ul> <p><b>W zestawie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 (pełne) pojemniki z gazem o pojemności 200ml (łącznie 0,8 litra gazu butan) dostosowane do palnika gastronomicznego</li> <li>• 5 końcówek o różnych średnicach</li> </ul>	4
16.	<b>Wok z pokrywką, pierścieniem stabilizującym i lopatką – zestaw</b>	<p>Zestaw zawiera:</p> <p><b>1) Wok 13” ręcznie kuty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonany ze stali węglowej</li> <li>- z okrągłym dnem</li> <li>- rączka drewniana</li> <li>- wymiary: <ul style="list-style-type: none"> <li>• średnica: 33cm</li> <li>• głębokość min.: 10,5cm</li> <li>• grubość ścianki min.: 1,2 mm</li> </ul> </li> <li>- przystosowany do kuchenek gazowych</li> </ul> <p><b>2) Pierścień stabilizujący (stabilizator) do woka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonany ze stali węglowej – galwanizowanej</li> <li>- umożliwi stabilną „pozycję” nad palnikiem kuchenki</li> <li>- pod woka z okrągłym dnem</li> <li>- posiada dwie średnice (min.): większa 25cm, mniejsza 20cm</li> <li>- wysokość min. 3,5cm</li> </ul> <p><b>3) Pokrywka do woka 13”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- o średnicy 32,5cm</li> <li>- wykonana z aluminium</li> <li>- z drewnianą rączką</li> <li>- średnica góry pokrywki min. 19cm,</li> <li>- wysokość pokrywki bez rączki min. 8,5cm</li> <li>- wysokość pokrywki z rączką min. 13cm</li> </ul>	3

		<p><b>4) Łopatka do woka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonana ze stali nierdzewnej</li> <li>- z drewnianą rączką</li> <li>- długość min. 47cm</li> <li>- szerokość łyżki: min. 12cm</li> </ul> <p><b>5) Szczotka bambusowa do czyszczenia woka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonana z bambusa</li> <li>- przeznaczona do woków ze stali węglowej</li> </ul>	
<b>17.</b>	<b>Komplet noży w bloku – zestaw</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ostrze ze stali nierdzewnej – twardość ostrza 53 w skali HRC</li> <li>- rękojeść wykonana z tworzywa sztucznego, tzw. SoftGrip</li> <li>- noże umieszczone w bloku wykonanym z naturalnego drewna na gumowej podstawie z dodatkowym magnesem</li> <li>- możliwość mycia w zmywarce</li> </ul> <p><b>Każdy zestaw zawiera min. 7 szt. noży:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) długi nóż do chleba z ząbkowanym ostrzem do krojenia różnych rodzajów pieczywa, długość ostrza min. 23 cm</li> <li>2) nóż szefa kuchni z szerokim ostrzem przy rękojeści do siekania warzyw i krojenia mięsa, długość ostrza min. 20 cm</li> <li>3) nóż do siekania, typ azjatycki (Santoku) do siekania warzyw, długość ostrza min. 17 cm</li> <li>4) nóż do obierania i krojenia warzyw, owoców, do siekania drobnych warzyw i ziół, długość ostrza min. 11 cm</li> <li>5) nóż do pomidorów z ząbkowanym ostrzem do krojenia pomidorów, warzyw i owoców o śliskiej skórce, długość ostrza min. 12 cm</li> <li>6) nóż szefa kuchni mały do siekania i krojenia, długość ostrza min. 12 cm</li> <li>7) nóż do owoców, ząbkowany, długość ostrza min. 11 cm</li> </ol>	<b>3</b>
<b>18.</b>	<b>Patelnie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonana z odlewu aluminium</li> <li>- pokryta nieprzywierającą powłoką tytanową</li> <li>- nienagrzewające ręczki patelni wykonane ze stali nierdzewnej 18/10</li> <li>- możliwość użytkowania we wszystkich typach kuchni (ceramicznych, elektrycznych, gazowych), z wyłączeniem indukcyjnych</li> <li>- można używać w piecach (do temp. +250°C)</li> <li>- średnica 240 mm</li> <li>- wysokość min. 55 mm</li> <li>- możliwość mycia w zmywarce</li> <li>- gwarancja min. 12 miesięcy</li> </ul>	<b>4</b>

19.	<b>Mikser ręczny ze zmienną prędkością min. 300 W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- posiada obudowę z nylonu</li> <li>- ramie i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej</li> <li>- elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)</li> <li>- odpowiedni do naczyń o pojemności do 50 litrów</li> <li>- prędkość: zakres co najmniej 2000 – 9000 obr./min</li> <li>- prędkość maksymalna 13 000 obr./min.</li> <li>- średnica min. 100 mm</li> <li>- długość ramienia: min. 300 mm</li> <li>- moc min. 300 W</li> <li>- gwarancja min. 12 miesięcy</li> </ul>	3
20.	<b>Blender ręczny bezprzewodowy z akcesoriami</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- bezprzewodowy (zasilany baterią li-ion min. 12V)</li> <li>- wskaźnik zużycia baterii z kontrolkami LED</li> <li>- 5 prędkości pracy</li> <li>- wymienne ramiona robocze blendera (20 i 33 cm)</li> <li>- ostrza wykonane ze stali nierdzewnej</li> <li>- moc min. 180 W</li> <li>- typ silnika: 5-biegowy silnik prądu stałego indukcyjny bezszczotkowy</li> <li>- blokada bezpieczeństwa</li> <li>- zabezpieczenie przed przegraniem</li> <li>- zabezpieczenie przed zwolnieniem końcówki w trakcie pracy</li> <li>- gwarancja min. 24 miesiące</li> </ul> <p><b>Posiada funkcje (co najmniej):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) blendowanie</li> <li>b) rozdrabnianie – siekanie</li> <li>c) mielenie</li> <li>d) kruszenie lodu</li> <li>e) miksowanie</li> </ol> <p><b>Zestaw zawiera (co najmniej):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) rozdrabniacz z min. 3 wymiennymi ostrzami ze stali nierdzewnej</li> <li>b) końcówka do ubijania</li> <li>c) końcówka blendująca</li> <li>d) dodatkowy rozdrabniacz – pojemnik z nożykiem i pokrywą</li> <li>e) stacja/uchwyt</li> </ol>	2
21.	<b>Trzon kuchenny (kuchnia gazowa 5-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>kuchnia gazowa</b> wolnostojąca przystosowana do pracy na gaz z butli propan-butan</li> <li>- kuchnia 5-palnikowa, w zestawie: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 palniki x min. 3 kW</li> <li>• 1 palnik x min. 1,8 kW</li> <li>• 1 palnik wok x min. 3,5 kW do dużych naczyń</li> </ul> </li> <li>- zapalnik piezoelektryczny</li> <li>- zawór termopary</li> <li>- 3-częściowy ruszt żeliwny</li> <li>- regulowana wysokość nóżek</li> <li>- <b>piekarnik elektryczny o mocy 2,7 kW</b></li> <li>- <b>konwekcyjny GN 1/1</b></li> <li>- termostat umożliwiający regulację temperatury w zakresie od 100 do 275 °C</li> <li>- 2 wentylatory bez rewersu</li> </ul>	3

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- timer pozwalający ustawić czas pieczenia</li> <li>- dodatkowy górny element grzewczy o mocy 2,5 kW umożliwiający grillowanie</li> <li>- oświetlona komora piekarnika</li> <li>- <b>całość kuchenki wykonana ze stali nierdzewnej</b></li> <li>- rozmiar komory umożliwia stosowanie blach, pojemników i rusztów w rozmiarze GN 1/1 (53x32,5 cm).</li> <li>- w zestawie 2 ruszty GN 1/1</li> <li>- wymiary: <ul style="list-style-type: none"> <li>• wysokość: 850/900 mm</li> <li>• szerokość: 900 mm</li> <li>• głębokość: 655 mm</li> </ul> </li> <li>- moc min. 2,9 kW</li> <li>- moc górnych palników: min. 4,3 kW</li> <li>- gwarancja min. 24 miesiące</li> <li>- w zestawie butla gazowa do każdej kuchenki (3 szt. wraz z podłączeniem przez osobę uprawnioną)</li> </ul>	
22.	<b>Stojak na worki cukiernicze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stojak posiada min. 6 (optymalnie 8) dużych otworów na worki cukiernicze i min. 6 (optymalnie 13) małych otworów na kwiaty</li> <li>- pasuje do worków cukierniczych wielorazowych i jednorazowych</li> <li>- posiada antypoślizgowe składane nóżki ułatwiające przechowywanie</li> <li>- wymiary: min. 30 x 18 cm (+/- 1 cm)</li> </ul>	4
23.	<b>Formy ceramiczne na tartę</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kształt okrągły</li> <li>- o średnicy 28 cm (+/- 1 cm)</li> <li>- wysokość min. 4 cm (+/- 0,5 cm)</li> <li>- wykonane z wysokiej jakości ceramiki odpornej na temperatury co najmniej od -15 do +240 °C</li> <li>- wyposażone w karbowane boki</li> <li>- odpowiednie do wszystkich rodzajów piekarników, lodówki oraz zamrażarki</li> <li>- możliwość mycia w zmywarce</li> </ul>	6
24.	<b>Rózgi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- elastyczna, może być używana na powierzchniach pokrytych nieprzywieralną powłoką</li> <li>- wykonana ze stali nierdzewnej</li> <li>- końcówki z wysokiej jakości silikonu</li> <li>- antypoślizgowy uchwyt z tworzywa sztucznego</li> <li>- posiada otwór do zawieszania lub zawieszkę</li> <li>- możliwość mycia w zmywarce</li> <li>- długość min. 29 cm</li> </ul>	10
25.	<b>Ranty do tortów – zestaw</b>	<p>Zestaw zawiera 6 różnych rantów (łącznie dwa zestawy zawierały będą 12 rantów):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) rant okrągły wykonany z aluminium o grubości 2,0 mm <ul style="list-style-type: none"> <li>- średnica 18 cm,</li> <li>- wysokość 8 cm</li> </ul> </li> <li>2) rant okrągły wykonany z aluminium o grubości 1,5 mm <ul style="list-style-type: none"> <li>- średnica 20 cm,</li> </ul> </li> </ol>	2



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wysokość 8 cm</li> </ul> <p>3) rant okrągły wykonany z aluminium o grubości 1,5 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- średnica 22 cm,</li> <li>- wysokość 8 cm</li> </ul> <p>4) rant okrągły wykonany z aluminium o grubości 2,0 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- średnica 25 cm,</li> <li>- wysokość 8 cm</li> </ul> <p>5) rant prostokątny wykonany z aluminium o grubości min. 1,5 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymiary: 30 cm x 30 cm</li> <li>- wysokość 6 cm</li> </ul> <p>6) rant prostokątny wykonany z aluminium o grubości min. 1,5 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymiary: 39 x 29 cm</li> <li>- wysokość wys. 6 cm</li> </ul> <p>(podane wymiary i wysokość rantu może różnić się od wskazanych wartości max. o +/- 1 cm)</p>	
26.	<b>Radelka cukiernicze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- umożliwiające cięcie ciasta lub masy plastycznej</li> <li>- ostrza wykonane ze stali nierdzewnej</li> <li>- rękojeść drewniana (opcjonalnie tworzywo sztuczne lub w całości wykonane ze stali szlachetnej)</li> <li>- długość radełka min. 18 cm</li> </ul> <p><b>Na zestaw składa się:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) radełko do wycinania kwadratów o karbowanych brzegach: wymiary: 6 x 6cm – 2 szt.</li> <li>2) radełko do wycinania kwadratów o karbowanych brzegach: wymiary: 8 x 8cm – 2 szt.</li> <li>3) radełko do wycinania pasków z falowaną końcówką 8 cm – 2 szt.</li> <li>4) radełko z falowaną końcówką, średnica 5,7 cm – 1 szt.</li> <li>5) radełko z gładką końcówką średnica 5,7 cm – 1 szt.</li> </ol> <p>(średnica radełka może różnić się od wskazanych wartości max. o +/- 1 cm)</p>	8
27.	<b>Pędzle silikonowe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonany z silikonu</li> <li>- z ruchomą głowicą, pozwalającą równomiernie rozprowadzić olej lub inne substancje płynne po powierzchni</li> <li>- możliwość powieszenia</li> <li>- odporny na temperatury do 180 °C</li> <li>- możliwość mycia w zmywarce</li> <li>- min. długość: 18,5 cm</li> </ul>	8
28.	<b>Aerograf spożywczy – zestaw</b>	<p>W skład zestawu wchodzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- profesjonalny aerograf wykonany z nierdzewnego metalu</li> <li>- kompresor do aerografu</li> <li>- komplet dyszy (iglic) o grubości min. 2 różne: 0,2mm, 0,5mm – do stosowania z barwnikami o różnej gęstości</li> </ul>	1

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- barwniki do aerografu (zestaw startowy min. 5 kolorów: czerwony, niebieski, żółty, ziały, różowy, każdy po min. 45 g)</li> <li>- opakowanie lub pokrowiec na ww. zestaw</li> <li>- aerograf ma być kompletny do pracy i działania wraz z kompresorem</li> </ul>	
29.	<b>Palnik gazowy gastronomiczny</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- palnik gazowy (butanowy) np. do creme brulée</li> <li>- do wielokrotnego napełniania</li> <li>- zapalanie automatyczne</li> <li>- z podstawą</li> <li>- rękojeść wykonana z aluminium</li> <li>- regulowana wielkość płomienia</li> <li>- min. średnica: 140 mm</li> <li>- min. wysokość: 190 mm</li> </ul> <p><b>W zestawie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 (pełne) pojemniki z gazem o pojemności 200ml (łącznie 0,8 litra gazu butan) dostosowane do palnika gastronomicznego</li> <li>- 5 końcówek o różnych średnicach</li> </ul>	1
30.	<b>Walek do kratkowania ciasta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- umożliwia wykrawanie i tworzenie równej kratki na wierzchu tarty lub ciasta</li> <li>- wyprodukowany z tworzywa sztucznego (nylon)</li> <li>- można myć w zmywarce</li> <li>- min. wymiary długość: 17 cm, szerokość: 10 cm</li> </ul>	3
31.	<b>Walek do rogali – pojedynczy</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- walek do wycinania rogali pojedynczy</li> <li>- wykonany ze stali nierdzewnej</li> <li>- posiada ręczkę z polietylenu</li> <li>- min. wymiary: podstawa 5 cm, wysokość 8 cm</li> </ul>	1
32.	<b>Przesiewacz ręczny</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonany ze stali nierdzewnej</li> <li>- posiada miarkę</li> <li>- średnica min. 10 cm</li> <li>- wysokość 10 cm (+/- 1 cm)</li> <li>- pojemność max. 350 g</li> </ul>	4
33.	<b>Nóż strunowy do tortów</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- do łatwego krojenia biszkoptów na płaty oraz oznaczania kawałków w celu dokładnego porcjowania tortów</li> <li>- nadaje się do tortów o średnicy aż do 30 cm</li> <li>- nóż wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej</li> <li>- rękojeść wykonana z wysokiej jakości tworzywa</li> <li>- długość całkowita: min. 36 cm</li> <li>- szerokość: 16 cm (+/- 1 cm)</li> </ul>	2
34.	<b>Walek do ciasta z regulacją grubości</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonany z drewna</li> <li>- dodatkowo elementy z tworzywa sztucznego</li> <li>- zawiera wymienne gumowe krążki umożliwiające rozwałkowanie ciasta na grubość 10, 6, 4 lub 2 mm</li> <li>- posiada podziałkę na wałku do pomiaru szerokości wałkowanego ciasta</li> <li>- szerokość min. 42 cm</li> <li>- wysokość min. 6,5 cm</li> <li>- długość min. 6,5 cm</li> </ul>	4

35.	<b>Siekaczki do ciasta kruchego</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonana ze stali nierdzewnej</li> <li>- uchwyt z antypoślizgowego tworzywa</li> <li>- wymiary: min. 12,5 x 10 cm</li> <li>- wysokość in. 4,5 cm</li> <li>- możliwość mycia w zmywarce</li> </ul>	4
36.	<b>Butelka do nasączenia ciasta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- do równomiernego nasączenia biszkoptu sosami, sokami owocowymi itd.</li> <li>- wykonana z tworzywa sztucznego</li> <li>- posiada drobne sitko z wieczkiem</li> <li>- wyposażona w podziałkę</li> <li>- pojemność 500 ml</li> <li>- możliwość mycia w zmywarce</li> </ul>	4
37.	<b>Galkownica do lodów</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonana ze stali nierdzewnej</li> <li>- kształt okrągły</li> <li>- o średnicy 56 mm (+/-1 cm)</li> <li>- pojemność porcji 1/20 l</li> <li>- możliwość mycia w zmywarce</li> <li>- gwarancja: 1 rok</li> </ul>	2
38.	<b>Forma silikonowa kula (na min. 5 gniazd lub pojedyncze x 5) – 2 szt./zestawy</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dwuczęściowa forma silikonowa w kształcie kuli z min. 5 gniazdami (opcjonalnie 5 pojedynczych form na kule)</li> <li>- do przygotowania jednorazowo min. 5 ciastek lub deserów o średnicy min. 48 mm i pojemności min. 50 ml</li> <li>- wykonana z silikonu</li> <li>- wytrzymuje w temperaturach od -60°C do +230°C</li> <li>- możliwość używania w zamrażarce oraz kuchni mikrofalowej</li> <li>- możliwość mycia w zmywarce</li> <li>- łącznie 2 zestawy po min. 5 kul lub min. 10 form pojedynczych</li> </ul>	2
39.	<b>Akcesoria do dekorowania – zestaw</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- do przygotowywania oryginalnych ozdób cukierniczych oraz do dekorowania tortów, ciast ozdabianych marcepanem itp.</li> <li>- w zestawie 6 sztuk narzędzi, każde z 2 różnymi końcówkami (łącznie 12 specjalnych końcówek/ kształtów umożliwiających tworzenie różnorodnych dekoracji)</li> <li>- wykonane z wytrzymałego tworzywa sztucznego, bezpiecznego dla zdrowia</li> <li>- narzędzia w opakowaniu umożliwiającym przechowywanie</li> <li>- akcesoria można myć w zmywarce</li> </ul>	4
40.	<b>Packi cukiernicze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonana z wysokiej jakości tworzywa</li> <li>- doskonale nadaje się do wygładzania powierzchni marcepanu, masy cukrowej itp.</li> <li>- dwuczęściowa – większa nakładka służy do wygładzania dużych powierzchni, mniejsza ruchoma packa – do mniejszych powierzchni</li> <li>- wymiary packi: nakładka: 15cm x 8 cm packa mała: 10 x 6 cm</li> </ul>	4

		- możliwość mycia w zmywarce	
41.	<b>Maszynka do lodów</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- urządzenie typu 3w1 do przygotowania lodów, jogurty, sorbetów itp.</li> <li>- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej</li> <li>- pojemnik na lody z pokrywką wykonane z tworzywa sztucznego</li> <li>- pojemność pojemnika na lody min. 300 ml</li> <li>- moc min. 12 W</li> <li>- urządzenie wyposażone w pojemnik z pokrywką o pojemności 300 ml do przechowywania lodów</li> <li>- czytelny wyświetlacz LCD pozwala kontrolować pozostały czas pracy urządzenia.</li> <li>- w wyposażeniu łyżka do lodów</li> </ul>	1
42.	<b>Łopatka do podnoszenia tortów</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- do nabierania i przenoszenia tortów, biszkoptów, ciast itp.</li> <li>- wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego</li> <li>- wymiary min. 31 x 24 x 1,5 cm</li> <li>- możliwość mycia w zmywarce</li> </ul>	2
43.	<b>Pędzle cukiernicze – zestaw</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- do nanoszenia barwników spożywczych w proszku, żelowych oraz brokatu cukierniczego na powierzchnie marcepanowe, lukry plastyczne, polewy lukrowe itp.</li> <li>- w zestawie min. 3 pędzle o różnych końcówkach</li> <li>- pędzle płaskie lub okrągłe (może być np. 2 zestawy okrągłych i 1 płaskich)</li> <li>- wykonane z wysokiej jakości wytrzymałego włosa (włókno sztuczne) nadającego się do kontaktu z produktami spożywczymi</li> <li>- rękojeść z tworzywa sztucznego lub drewniana</li> <li>- długość min. 20 cm</li> </ul>	3