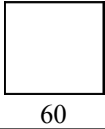


Formularz cenowy

l.p.	nazwa urządzenia	parametry techniczne i wymiary	cena netto	kwota Vat	cena brutto
1.	kocioł warzelny elektryczny - okrągły 200 l	<ul style="list-style-type: none"> - podwójny płaszcz ze stali nierdzewnej. - czas zagotowania od 70 - 100 minut. - pobór mocy od 16 - 20 kw. - średnica do 100 cm. - zasilany 380 V – 400V. - przestrzeń międzypłaszczowa wypełniona olejem termoizolacyjnym 			
2.	patelnia elektryczna	<ul style="list-style-type: none"> - misa patelni oraz podstawa ze stali nierdzewnej - wymiary 60 x 70 x 85 cm - moc / nap.: 5 – 6 kW / 380 – 400 V - powierzchnia robocza (m²) ok. 0,25. - pojemność misy (litry) ok. 35. - wydajność (kotletów /h) od 100 szt/h - zakres temperatur 20 – 290°C 			
3.	piec elektryczny z piekarnikiem	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - wymiary 80 x 70 x 85 cm. - ilość płytek elektrycznych – 4 szt. - regulacja temperatury piekarnika °C, 50–300 °C - moc płyt ok. 4 x (2 kW -3 kW) - moc piekarnika 5 – 6 kW. - moc całkowita ok. 15 kW) - napęd zasilanie 380/400 V - ruszt 			
4.	rozdrabniacz odpadów organicznych	<ul style="list-style-type: none"> - moc silnika 1 kM. - średnie dzienne zużycie wody 50-70 l. - odpływ zlewozmywaka o średnicy 9 cm. - syfon do młynka 			
5.	szafa przelotowa z nierdzewki z drzwiami przesuwными	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary dł. - 100 cm, gł.- 60 cm., wys. - 180 cm., w połowie dzielona - 4 półki 			
6.	szafa ze stali nierdzewnej	<ul style="list-style-type: none"> - dł. 100 cm., gł. -80 cm., wys. -220 cm. - 4 półki, drzwi otwierane 			
7.	maszyna do zmywania naczyń	<ul style="list-style-type: none"> - do mycia talerzy i sztućców - wymiary 60 x 60 x 85 cm. - wydajność 400-500 szt./h - temperatura wyparzania 85 - 90°C - zasilanie 380-400 V - moc 4,5 – 5 kW - czas zmywania 1–3 min. - max obciążenie 70 – 80 kg - 2 kosze standard 50 x 50 cm - dozownik płynu nabłyszczającego - 2 ramiona myjące (górne i dolne) 			

		<ul style="list-style-type: none"> - dozownik automatyczny płynu myjącego 			
8.	podstawa dla podblatowych zmywarek do naczyń	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - miejsce na 2 kosze o wym. 50–50 cm. - wymiary 60 x 60 x 40 cm 			
9.	zlewozmywak (basen) 2-komorowy do naczyń kuchennych	<ul style="list-style-type: none"> - kran wychodzi ze zlewozmywaka - ze stali nierdzewnej - wymiary dł -130 cm, szer -80 cm, wys. – 75 cm - głębokość komory 40 cm. - Otwór spustowy standard  <p>70 komora 60</p>			
10.	zlewozmywak (basen) dwukomorowy do naczyń stołowych	<ul style="list-style-type: none"> - kran wychodzi ze zlewozmywaka - ze stali nierdzewnej - z ociekaczem po prawej stronie - wymiary dł -150 cm, szer -60 cm, głębokość basenu -25 cm, wysokość całkowita -85 cm. - w lewej komorze otwór przystosowany do rozdrabniacza odpadów organicznych. - wielkość komory 40 x 40 cm. 			
12.	napelniacze ze spryskiwaczem	<ul style="list-style-type: none"> - bateria zlewozmywakowa stojąca dwuotworowa z obrotową wylewką i spryskiwaczem - wychodząca ze zlewu - głowice baterii ceramiczne, ćwierć obrotowe - baterie wyposażone w zawory zwrotne 			
13.	szafa chłodnicza pojemność 1400l	<ul style="list-style-type: none"> - zakres temperatur 0°C do 7°C - otoczenia +16°C do +30°C 60% HR - zasilanie 230/50 V/Hz - moc znamionowa / moc chłodnicza ok. 400 / 580 - ilość drzwi - 2 szt. - załadowanie ok. 300 kg. - czynniki chłodnicze R- 134a lub R -404a - wymiar ok. 166 x 74 x 191 cm. - wyświetlacz temperatury - obudowa malowana proszkowo - 8 półek po 4 w każdej komorze 			
14.	bemar na kółkach z pojemnikiem	<ul style="list-style-type: none"> - ze stali nierdzewnej - jedno komorowy przystosowany do pojemnika GN – 2/1, głębokość 20 cm. - zasilanie 230V 			
15.	płuczko – obieraczka do jarzyn	<ul style="list-style-type: none"> - wydajność 250 – 300kg/h - 0,55 kW/ 400V - ok. 114 x 60 x 99 cm. - 10 kg jednorazowego wsadu 			
16.	separator obierzyn	przystosowany do powyższej płuczko – obieraczki			

17.	wózek ze stali nierdzewnej 2 -półkowy	<ul style="list-style-type: none"> - wymiar 86 x 54 x 92 cm. - udźwig 110 kg. - odległość między półkami od 50 do 60 cm. - dwa kółka z hamulcem 			
18.	kloc masarski	<ul style="list-style-type: none"> - podstawa ze stali nierdzewnej wys. ok. - 85 cm. - kloc z polietylenu - wymiary ok. 50 x 40 x 5 cm. 			
19.	waga kuchenna 15kg /5g	<ul style="list-style-type: none"> - zasilanie na baterie - zasilacz - wymiary szalki długość od 22 do 25 cm, - szerokość od 25 do 27 cm. 			
20.	stół ze stali nierdzewnej	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary dł. - 80 cm, szer. - 70 cm, wysokość – 85 cm - z półką dolną 			
21.	stół chłodniczy 3- drzwiowy	<ul style="list-style-type: none"> - trzy komory chłodnicze gn 1/1 - cyfrowy wyświetlacz - wszystkie ściany urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej - wymiary ok. 190 x 70 x 85 cm. - temperatura -2°C - +8°C - pojemność od 470 l do 490 l. - moc od 420W do 460W - zasilanie 230V /50Hz 			
22.	szafa chłodnicza pojemność 700l	<ul style="list-style-type: none"> - zakres temperatur 0°C/ +7°C - temperatura otoczenia +16°C/ +30°C 60% HR - wyświetlacz temperatury - zasilanie 230V / 50Hz - moc znamionowa / moc chłodnicza ok. 200/280 - ilość drzwi -1 szt. - załadowanie od 140 do 160kg. - czynniki chłodnicze R-134a lub R-404a - wymiary ok. 86 x 74 x 191,5 cm - malowana proszkowo 			
23.	zamrażarka biała stojąca szufladkowa	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary 60 x 60 x 180 cm - dwoje drzwi - 8 szuflad - zasilanie 230V - pojemność całkowita ok. 310 l. - elektroniczne sterowanie - wyświetlacz temperatury - odpływ wody 			
24.	zlewozmywak (basen) nierdzewny 2 -komorowy	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary całości – 140 x 80 cm. - wielkość komory 65 – 65 cm - głębokość komory – 40 cm. - wysokość całościowa – 75 cm. 			
R A Z E M					

Postanowienia dodatkowe:

1. Sprzęt fabrycznie nowy z pełną gwarancją producenta.
2. Jakość stali nierdzewnej kwasoodpornej służącej do wykonania mebli i sprzętu podanego powyżej nie gorsza niż gatunku OH18/N9. Główne podzespoły mebli mają być wykonane z blachy o grubości co najmniej 0,8 mm, przy czym blaty stołów ze zlewami winny mieć blachę gr. min. 1,5 mm, a półki nie mniej niż 1,25 mm.
3. wyroby mobilne wyposażone w samonastawne zespoły jezdne z elastycznym bieżnikiem z nie brudzącej gumy z blokadą ruchu.
4. Wszystkie oferowane wyroby, wykonane są zgodnie z wymogami HACCP oraz zatwierdzone przez instytucje powołane do sprawowania nadzoru nad warunkami sanitarno-epidemiologicznymi w obiektach zbiorowego żywienia i posiadają niezbędne świadectwa i certyfikaty, m.in. Świadectwo Państwowego Zakładu Higieny dopuszczające wyroby do obrotu i kontaktu z żywnością, Oznakowanie CE, Znak Bezpieczeństwa B - Polskiego Centrum Badań i Certyfikacji.