



Fundusze
Europejskie
Program Regionalny



województwo
łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta: Województwo Łódzkie -Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego
w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122
Nazwa projektu: „Akademia Kulinarna”

Załącznik nr 2b do SWZ

**Formularz cenowy
dla dostawy w ramach realizacji projektu: *Akademia kulinarna* nr sprawy (numer referencyjny,
ID): IP/XI.3.1/04/1
- część 2**

L.p	Nazwa	Specyfikacja produktu - zakres w opisie.	Ilość sztuk	cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa w zł brutto	cena razem netto	Cena razem w zł brutto
.							



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



województwo
łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta: Województwo Łódzkie -Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego

w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu: „Akademia Kulinarna”

1	piec konwekcyjno-parowy piekarski z podstawą do pieca	Specyfikacja produktu: • Wysokość - H: 800 - 860 mm • Głębokość - D: 900 - 960 mm • Szerokość - W: 820 - 880 mm • Napięcie - U: 400 V • Zasilanie: prąd • Moc elektryczna: 9 -11 kW • system myjący w standardzie • wentylator • automatycznie regulowana moc grzałek • cyfrowy dotykowy panel sterowania • pojemność: 6 blach 600x400 mm • odległość między półkami min. 80 mm • sonda jednopunktowa • oświetlenie LED • podstawa do pieca kompatybilna z piecem • możliwość przełożenia drzwi • minimum 2 lata gwarancji	1				
2	okap z kondensatorem pary	Specyfikacja produktu: okap kompatybilny do pieca z pozycji 1 • Zasilanie : prąd • Napięcie - U : 230 V • Moc elektryczna : 0.1 - 0.2 kW - Szerokość - W : 820 - 880 mm - Głębokość - D : 1140 - 1150 mm - Wysokość - H : 240 -250 mm	1				



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



województwo
łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta: Województwo Łódzkie -Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego

w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu: „Akademia Kulinarna”

3	kuchenka gazowa z piekarnikiem elektrycznym 60x60	Specyfikacja produktu: kuchnia ze stali nierdzewnej 60 x 60 cm • Blat ze stali nierdzewnej • 4 palniki gazowe • Elektroniczny zapłon pod pokrętle • Timer • Wielofunkcyjny piekarnik elektryczny klasy min. A., z minimum 6 funkcjami, ze sterowaniem manualnym • Drzwi ze zdejmowaną szybą wewnętrzną • Wnęka piekarnika o pojemności 60 -75 litrów • szuflada pod piekarnikiem • wyposażona w ruszt i dwie blachy o różnej głębokości	4				
4	frytkownica op pojemności 3-4 l	Specyfikacja produktu: • obudowa wykonana ze stali nierdzewnej • wyjmowany pojemnik na fryturę • zakres regulacji termostatu 60 ÷190 °C • termostat bezpieczeństwa • wyposażona w kosz ze składaną rączką pasujący do komory roboczej	1				



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



województwo
łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta: Województwo Łódzkie -Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego
w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu: „Akademia Kulinarna”

5	kuchenka indukcyjna	Specyfikacja produktu: • automatyczna detekcja garnków i dostosowanie powierzchni grzewczej do wielkości garnka (2 strefy) • poziomy szybkiego ustawienia w zależności od trybu pracy • minimum 20 poziomów pracy dla trybu moc i temperatura • praca z zadaną temperaturą 50-240°C, z regulacją skokową minimum 10°C • możliwość pracy z timerem • obudowa wykonana ze stali nierdzewnej • średnica dna stosowanych naczyń $\varnothing$ 120 - $\varnothing$ 320 mm • zabezpieczenie przed przegrzaniem • ceramiczna płyta robocza • szklany dotykowy panel sterujący z wydzielonym timerem	1				
---	---------------------	---	---	--	--	--	--



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



województwo
łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta: Województwo Łódzkie -Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego

w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu: „Akademia Kulinarna”

6	zamrażarka skrzyniowa	Specyfikacja produktu: • obudowa z blachy malowanej proszkowo • minimum 1 kosz w komplecie • grube ścianki izolacyjne • rozmrażanie ręczne • posiada kółka • wymiary komory 400-450x400-450x600-650 • Pojemność netto : 85-95 l • Temperatura min/ max. : -18 do -25 °C • Gwarancja minimum 2 lata • Napięcie - U : 230 V • Posiada oświetlenie • Moc elektryczna :0,15 - 0.25 kW	1				
---	-----------------------	--	---	--	--	--	--



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



województwo
łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta: Województwo Łódzkie -Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego

w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu: „Akademia Kulinarna”

7	płyta grillowa elektryczna, gładko-ryflowana z podstawą szkieletową	Specyfikacja produktu: • Do obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu • możliwość pracy jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej • Oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne • system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania • powierzchnia robocza 2000-2500/4000-4500 cm² • zakres temperatur roboczych do 300°C • dwie oddzielne strefy grzewcze • otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz • pojemnik na tłuszcz • wysokie ranty boczne oraz tylny • możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami • pokrywa kompatybilna do płyty • regulowane stopki ~20 mm • Typ powierzchni roboczej : 1/2 gładka 1/2 ryflowana • Zasilanie : prąd • Moc elektryczna : 7,8 - 8.3 kW	1				
---	---	--	---	--	--	--	--



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



województwo
łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta: Województwo Łódzkie -Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego

w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu: „Akademia Kulinarna”

8	okap przyścienny skośny z oświetleniem	Specyfikacja produktu: • wydajności do 1750 do 2250 m3/h • króciec wyciągowy o średnicy min. 250 mm • moc wentylatora 400- 450W • sterowanie prędkością wentylatora • oświetlenie • wyłącznik światła zintegrowany ze sterownikiem pracy wentylatora • filtry labiryntowe w komplecie • rynienka ociekowa z króćcem spustowym • szczelna konstrukcja komory wyciągowej • zasilanie 230V • wykonany ze stali nierdzewnej • Szerokość - W : 1700 – 1900 mm • Głębokość - D : 850 - 950 mm • Wysokość - H : 400-450 mm	1				
9	kuchenka mikrofalowa, sterowanie manualne	Specyfikacja produktu: • sterowanie manualne • 5 poziomów mocy • wykonana ze stali nierdzewnej • pojemność komory minimum 25 litrów • moc mikrofal 1000- 1200W • Zasilanie : prąd • Napięcie - U : 230 V • Moc elektryczna : 1,4-1.8 kW	1				



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



województwo
łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta: Województwo Łódzkie -Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego

w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu: „Akademia Kulinarna”

10	opiekacz (salamandra)	Specyfikacja produktu: • obudowa wykonana ze stali nierdzewnej • wyłącznik czasowy • wymiary komory WxDxH 430-460x240-2700x150-170 mm • bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia • ruszt z rączkami z regulacją wysokości (minimum 3 pozycje) • zasilanie : prąd • Napięcie - U : 230 V • wymiary opiekacza około, W : 600-650 mm, D : 300-340 mm, H : 280-320 mm • Waga: 12-16 kg • Moc elektryczna : 1,8-2,2 kW	1				
11	kontakt grill pojedynczy	Specyfikacja produktu: • obudowa wykonana ze stali nierdzewnej • bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia • rynienka na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania • płynna regulacja temperatury 50-300°C • szczotka do czyszczenia • Zasilanie : prąd • Napięcie - U : 230 V • Wymiary około W : 250 mm,D : 320 mm, H :	1				



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



województwo
łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta: Województwo Łódzkie -Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego

w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu: „Akademia Kulinarna”

		200 mm • Moc elektryczna : 1,7 -1.9 kW					
12	cyrkulator bemaowy sous-vide	Specyfikacja produktu: • posiada regulację temperatury co 0,1°C • zapewnia stabilność temperatury w zakresie do 0.1°C • równomierna cyrkulację wody • elektroniczny wyświetlacz • zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody • komora cyrkulatora opróżniana za pomocą kranu • pojemność: 15 - 25 l • Temperatura max. : 99 °C • Zasilanie : prąd • Napięcie - U : 230 V • Moc elektryczna : 0,5- 2 kW • Temperatura min. : 5 °C	1				
13	młynek do mielenia kawy	Specyfikacja produktu: • regulowana dawka kawy od 5 - 12 g • zintegrowany ubijacz do kawy • regulacja grubości mielenia kawy • Napięcie - U : 230 V • Pojemność - V : ok. 0.5 l • Moc elektryczna : 0.2 – 0.3 kW	1				



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



województwo
łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta: Województwo Łódzkie -Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego

w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu: „Akademia Kulinarna”

14	pakowarka, próżniowa, komorowa, 300mm	Specyfikacja produktu: • manometryczny wskaźnik ciśnienia • maksymalna szerokość zgrzewu 300 mm • urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych • automatyczne otwieranie pokrywy • zaokrąglone krawędzie komory ułatwiające czyszczenie • Materiał wykonania : stal nierdzewna • Wewnętrzna szerokość - minimum 300 mm • Wewnętrzna wysokość - minimum 80 mm • Napięcie - U : 230 V • Szerokość max: 400 mm • Głębokość max : 450 mm • Wysokość - max : 370 mm • Wydajność pompy minimum 7 m3/godz • Moc elektryczna : 0,4 - 1 kW	1				
----	--	--	---	--	--	--	--



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



województwo
łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta: Województwo Łódzkie -Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego

w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu: „Akademia Kulinarna”

15	Gofrownica z płyty żeliwną i powłoką ceramiczną	Specyfikacja produktu: • płynna regulacja temperatury • obudowa wykonana ze stali nierdzewnej • dwie płyty żeliwne z powłoką ceramiczną • wymiary gofra • 24 wypustki • bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia • Zasilanie : prąd • Napięcie - U : 230 V • Moc elektryczna : 2 kW	1				
16	Mikser (cutter-wilk)	Specyfikacja produktu: • mikser do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast • wyposażony w system sterowania impulsowego • pokrywa umożliwiająca dodawanie składników podczas przygotowywania potraw • wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej • w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej • Napięcie - U : 230 V • Pojemność - V : 2,5 -3,5 l • Moc elektryczna : 0.3 – 0,5 kW • Prędkość obrotów : minimum 1400 obr/min	1				



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



województwo
łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta: Województwo Łódzkie -Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego
w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu: „Akademia Kulinarna”

17	mikser planetarny z dzieżą (miesiarka planetarna)	Specyfikacja produktu: Pojemność dzieży: od 5- do 7,5 l, w zestawie końcówki – mieszadło, różga i hak Moc całkowita: 0,3 -0,6 kW Napięcie: 230 V Materiał: stal nierdzewna Zasilanie: elektryczne	1				
18	mikser planetarny	Moc: 250 – 350 W Napięcie: 220-240 V Częstotliwość: 50/60 Hz Obroty na minutę: do 200, regulacja obrotów mechaniczno-skokowa Pojemność misy: od 4 do 5 l Na wyposażeniu mieszadło, różga i hak	2				
19	kostkarka do lodu zalewana ręcznie	Specyfikacja produktu: • ręczne uzupełnianie wody • wydajność do 10 - 15 kg na dobę • zbiornik na lód 1- 1,5 kg • utrzymuje lód do 4 h • obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa • kostkarka pomocnicza • Napięcie - U : 230 V • Moc elektryczna : 0.1 -0,15 kW	1				



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



województwo
łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta: Województwo Łódzkie -Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego
w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu: „Akademia Kulinarna”

20	blender barmański	Specyfikacja produktu: • 2 prędkości, funkcja pulse • pokrywa z otworem • Napięcie - U : 230 V • Pojemność - V : 1 do 1,5 l • Moc elektryczna : 0,6 - 0.85 kW	1				
21	toster 4 tosty	Specyfikacja produktu: • pojemność - 4 tosty • regulacja czasu opiekania • automatyczny wyłącznik • wymiar otworu na tost to 28x148 mm . • głębokość otworu ~130 mm • Zasilanie : prąd • Napięcie - U : 230 V • Moc elektryczna : 1,5 -1.9 kW	1				
22	mikser ręczny	Specyfikacja produktu: • długość ramienia 150 -170 mm • 2 prędkości ok. 15000 i 20000 obr/min Moc elektryczna : 0,16-0.2 kW	4				



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



województwo
łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta: Województwo Łódzkie -Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego
w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu: „Akademia Kulinarna”

23	mikser ręczny	Specyfikacja produktu: • do sosów, kremów • długość ramienia ok. 160 mm • do obróbki średnich ilości ok. 8 litrów • obudowa trzepaczki wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia • Napięcie - U : 230 V • Moc elektryczna : 0,2- 0.3 kW • Prędkość obrotów : ok 2500 obr/min	1				
24	urządzenie do gotowania ryżu	Specyfikacja produktu: • łatwy w czyszczeniu nieprzywierający pojemnik wewnętrzny • obudowa ze stali nierdzewnej • łyżka, widelec oraz 2 miarki w standardzie • automatycznie przechodzi w proces podgrzewania po ugotowaniu ryżu • miarka wewnątrz misy • wyjmowany pojemnik • Napięcie - U : 230 V • Pojemność – ok. 6 l • Moc elektryczna : ok.1,8-2,22 kW	1				
25	prodiż	Specyfikacja produktu: • Napięcie znamionowe: ~220/230V • Moc znamionowa: 550- 650 W	1				



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



województwo
łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta: Województwo Łódzkie -Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego
w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu: „Akademia Kulinarna”

		• Pojemność: ok. 3,5 l. • W zestawie sznur przyłączeniowy					
26	nadstawka grzewcza na stół pojedyncza	Specyfikacja produktu: • Mocowanie nadstawki w standardzie • Szybki czas nagrzewania • Dwa ceramiczne promienniki podczerwieni 400W • Zasilanie 230 V • Konstrukcja : spawana • Materiał wykonania : stal nierdzewna • Zasilanie : prąd • Napięcie - U : 230 V • Szerokość - W : 800 mm • Głębokość - D : 400 mm • Wysokość - H : 400 mm	1				



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



województwo
łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta: Województwo Łódzkie -Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego

w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu: „Akademia Kulinarna”

27	kociołek elektryczny do zup	Specyfikacja produktu: • regulacja temperatury 65°C - 95°C regulacja co 1°C • obudowa wykonana ze stali malowanej • grzałka z termostatem • Średnica : 380-400 mm • Napięcie - U : 230 V • Wysokość - H : 350 -400 mm • Pojemność - V : 10 l • Moc elektryczna : 0,3-0.45 kW • chochla w zestawie	1				
28	maszynka do mielenia mięsa	Specyfikacja produktu: • obudowa, gardziel, podajnik, śruba mocująca sito, wykonane z anodowanego aluminium, • nóż oraz sitka wykonane ze stali węglowej • popychacz wykonany z tworzywa • wydajność chwilowa minimum 100 kg/h • bieg wsteczny • 3 sitka w zestawie z otworami $\varnothing$ 3mm, 5mm, 8 mm. • sitka o średnicy 62 mm • w zestawie lejek do nadziewania kielbas Napięcie - U : 230 V Moc elektryczna: 0,2 -0,3 kW	1				



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



województwo
łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta: Województwo Łódzkie -Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego

w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu: „Akademia Kulinarna”

29	szatkownica+cutter z zestawem tarcz	Specyfikacja produktu: • Napięcie - U: 230 V • Pojemność - V: 3.5-4 l • Moc elektryczna: 0.65 kW • Prędkość obrotów: minimum 1400 obr/min • robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę • wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie • zestaw tarcz tnących kompatybilny z urządzeniem: plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki • otwór wsadowy z wmontowanym podajnikiem cylindrycznym • w zestawie pojemnik cuttra z nożem ze stali nierdzewnej	1				
30	zaparzacz przelewowy	Specyfikacja produktu: • max. pojemność zbiornika na wodę 1.8 l • pojemność dzbanka na kawę 1.5-1.7 l • posiada kontrolkę pracy • górna płyta grzewcza • dzbanek szklany • w zestawie minimum 10 sztuk filtrów • antypoślizgowe nóżki • Napięcie - U : 230 V • Pojemność - V : 1.5-1,7 l • Moc elektryczna : 1,8 -2.2 kW	1				



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



województwo
łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta: Województwo Łódzkie -Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego

w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu: „Akademia Kulinarna”

31	szafa chłodnicza ze stali nierdzewnej	Specyfikacja produktu: • nośność półek do 8 kg • posiada wymuszony obieg powietrza • obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej • w komplecie minimum 3 półki • elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem • automatyczne odszranianie • wymiary półek WxD: 450 – 550x 320-360mm • minimalna odległość pomiędzy półkami ok 7 cm • wnętrze szafy wykonane z tworzywa sztucznego • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi • Karta gwarancyjna • Dobowe zużycie energii do max 1.4 kWh/dzień • Klasa energetyczna : A- B • Napięcie - U : 230 V • Szerokość - W :550- 650 mm • Głębokość - D : 550-650 mm • Wysokość - H : 800- 9000 mm • Pojemność - V : 75-85 l • Moc elektryczna : ok. 0.1 kW • Temperatury min/max: 0 °C/10°C	1				
32	szafa chłodnicza ze stali nierdzewnej, GN 2/1	Specyfikacja produktu: • elektroniczny termostat • cyfrowy wyświetlacz	1				



Fundusze
Europejskie
Program Regionalny



województwo
łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta: Województwo Łódzkie -Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego

w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu: „Akademia Kulinarna”

		• automatyczne odszranianie • filtr przeciwpyłkowy • grubość ścianki ok. 60 mm • regulowane nóżki ze stali nierdzewnej • w komplecie minimum 3 półki z tworzywa sztucznego GN 2/1 • samodomykające drzwi • obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej • możliwość dokupienia dodatkowych przewodnic • wymiary wew. WxDxH (mm): 540x680x1380 • odległość między przewodnicami ok. 50 mm • nośność półek – ok. 50 kg • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi : Tak • Temperatura min/ max. : -2 °C -10 °C • Karta gwarancyjna : Tak • Materiał wykonania : stal nierdzewna • Dobowe zużycie energii : ok 1.2 kWh/dzień • Klasa energetyczna : B-C • Napięcie - U : 230 V • Szerokość - W : 650 - 700mm • Głębokość - D : 800 – 850 mm • Wysokość - H : ok. 2000 mm • Pojemność – około 500 l • Moc elektryczna :0,3 - 0.4 kW					
--	--	---	--	--	--	--	--



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



województwo
łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Nazwa i adres Beneficjenta: Województwo Łódzkie -Zespół Szkół i Placówek Oświatowych Nowoczesnych Technologii Województwa Łódzkiego

w Łodzi, 90-145 Łódź, ul. Gabriela Narutowicza 122

Nazwa projektu: „Akademia Kulinarna”

33	Podgrzewacz do talerzy	Specyfikacja produktu: Podgrzewacz na ok. 30-40 talerzy: - urządzenie można postawić na stole roboczym - stal nierdzewna, - otwierane do środka drzwi obrotowe, - pojemność: ok. 30 - 40 talerzy, do 320 mm, - regulacja temperatury za pomocą termostatu 30 °C do 80 °C, - moc przyłączeniowa: 500-650 W / 230 V	1				
34	express ciśnieniowy 1 - grupowy	Specyfikacja produktu: • sterowanie manualne lub elektroniczne • zbiornik na wodę o poj. 1,5 -3 l, miedziany • dysza spieniająca • napięcie - U : 230 V • ciśnienie minimum 15 bar • bez zewnętrznego podłączenia do wody • Moc elektryczna : 1,8 -2.5 kW • sterowanie manualne lub elektroniczne • pojemność 1-1,5 l	1				
				RAZEM część 2			