|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Producent/Model | Nazwa wyposażenia | Cena netto PLN | Ilość (szt.) | Wartość netto PLN | Stawka podatku VAT (%) | Wartość brutto PLN |
| **WYPOSAŻENIE KUCHNI** | | | | | | | |
| 1. |  | Patelnia gazowa z misą przechylną  90x90x90 1N+PE 230V 50Hz 0,12kW gaz 14, wyk.  stal nierdzewna, poj. 70l, wz 1/2". |  | 1 |  |  |  |
| 2. |  | Szafka z drzwiami  45x80,5x62 Wyk. stal nierdzewna, drzwi otwierane. |  | 4 |  |  |  |
| 3. |  | Patelnia elektryczna z misą przechylną  90x90x90 3N+PE 400V 50Hz 12,24kW, wyk. stal  nierdzewna, poj. 70l, wz 1/2". |  | 2 |  |  |  |
| 4. |  | Stół roboczy centralny z dwiema półkami  180x70x90, wyk. stal nierdzewna, 2x półka pełna. |  | 1 |  |  |  |
| 5. |  | Kuchnia gazowa  90x90x29/31 1N+PE 230V 50Hz 0,01kW Wyk. stal  nierdzewna, polniki 2x4,5kW, 2x7,5kW, 2x9kW, moc cieplna 42kW, gaz R1/2". |  | 1 |  |  |  |
| 5a |  | Szafka otwarta |  | 1 |  |  |  |
| 6. |  | Kuchnia gazowa  90x90x29/31 1N+PE 230V 50Hz 0,01kW Wyk. stal  nierdzewna, polniki 1x4,5kW, 1x7,5kW, 2x9kW, moc cieplna 30kW, gaz R1/2". |  | 4 |  |  |  |
| 6a. |  | Szafka otwarta |  | 4 |  |  |  |
| 7. |  | Kocioł warzelny gazowy  90x90x90 3N+PE 230V 50Hz 0,01kW gaz 17kW,  wyk. stal nierdzewna, poj. 150l, wz wc 1/2" odległość zaworu spustowego od podłogi 29cm. |  | 2 |  |  |  |
| 8. |  | Kocioł warzelny elektryczny  90x90x90 3N+PE 400V 50Hz 24kW, wyk. stal nierdzewna, poj. 200l, wz wc 1/2" odległość zaworu  spustowego od podłogi 29cm. |  | 2 |  |  |  |
| 9. |  | Zestaw dwóch kociołków przechylnych  129x46x89 3N+PE 400V 50Hz 15kW Wyk. stal  nierdzewna, komora, poj. 2x30l, średnica zbiornika warzelnego 35cm, wz 3/4". |  | 2 |  |  |  |
| 9a. |  | Podstawa zestawy dwóch kotłów warzelnych  128,3x57,5/82,5x51,5 Wyk. stal nierdzewna, półka  demontowana. |  | 2 |  |  |  |
| 10. |  | Kocioł warzelny elektryczny  120x125x90 3N+PE 400V 50Hz 28,8kW, wyk. stal  nierdzewna, poj. 350l, wz wc 1/2" odległość zaworu spustowego od podłogi 28cm. |  | 2 |  |  |  |
| 11. |  | Kocioł warzelny gazowy  120x125x90 1N+PE 230V 50Hz 0,01kW gaz 21kW,  wyk. stal nierdzewna, poj. 300l, wz wc 1/2" odległość zaworu spustowego od podłogi 28cm. |  | 2 |  |  |  |
| 12. |  | Piec konwekcyjno - parowy  87,9x79,1x179,2 3N+PE 400V 50Hz 37kW, poj.  20x1/1GN, wz 3/4" DN50. |  | 2 |  |  |  |
| 12a |  | Wózek wsadowy do pieca k-p.  Standard. |  | 2 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 13. |  | Zmywarka do garnków, pojemników i  termosów z odzyskiem ciepła  99x85+40x214 3N+PE 400V 50Hz 13,36kW, wz-wc  1/2" DN50, wyk. Stal nierdzewna, wymiary kosza 85x72,5. |  | 1 |  |  |  |
| 14. |  | Okap przyścienny  440x12x45 1N+PE 230V 50Hz 0,1kW. |  | 1 |  |  |  |
| 15. |  | Wózek dystrybucyjny tacowy z kompletem tac oraz kompletem zastawy z funkcją regeneracji, podtrzymywania temperatury oraz chłodzenia posiłków. Dwustrefowy. Z możliwością demontażu części wewnętrznych. Posiadający system kontroli temperatur posiłków wraz z możliwością elektronicznego zapisu wyników pomiaru.  88x79x142 3N+PE 400V 50Hz 7,6kW, wyk. stal nierdzewna. |  | 30 |  |  |  |
| 16. |  | Komora szybkiego schładzania  131x149,5x227 3N+PE 400V 50Hz 8kW Wyk. płyta  warstwowa, moc chłodnicza 24,6kW przy -10, pojemność dwa wózki GN2/1x20, wersja przelotowa podwójne drzwi i sterowanie . |  | 1 |  |  |  |
| 16a. |  | Agregat do komory szybkiego schładzania ultra |  | 1 |  |  |  |
| 17. |  | Waga kontrolna  410x410mm 1N+PE 230V 50Hz 0,01kW Wyk. stal nierdzewna, wyświetlacz LCD.IP 68, obciążenie max 15kg, dokładność 5g. |  | 1 |  |  |  |
| 18. |  | Drukarka etykiet z kodami paskowymi |  | 1 |  |  |  |
| 19. |  | Zgrzewarka tacek 1/2GN  45x63,5x39 1N+PE 230V 50Hz 1kW |  | 1 |  |  |  |
|  | | | | | | | |
| 20. |  | Automatyczna linia do obierania ziemniaków  400x108x227 3N+PE 400V 50Hz 1,5+1,1+0,2kW,  wyk. stal nierdzewna, przyłącze wody wz, wc 3/4"+1/2" DN50, basen z podajnikiem śrubowym,  obieraczka do ziemniaków, stół sortowniczy, basen jezdny. |  | 1 |  |  |  |
| 21. |  | Zmywarka tunelowa z oddzielną linią mycia tac w systemie pionowym o wydajności 500 kompletów naczyń / 1h.  600x95x177/2202095 3N+PE 400V 50Hz 55kW wyk.  stal nierdzewna, wz-wc 3/4" DN50, prześwit 70x45cm dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego. |  | 1 |  |  |  |
| 22. |  | Wytwornica pary  85x82x155 3N+PE 400V 50Hz 45kW, wyk.  lakierowane |  | 1 |  |  |  |
|  | | | RAZEM PLN: | |  |  |  |

Oświadczamy, że oferowane powyżej wyspecyfikowane urządzenia są kompletne i będą po uruchomieniu gotowe do pracy bez żadnych dodatkowych zakupów i inwestycji (poza materiałami eksploatacyjnymi).

Oferowane urządzenia, oprócz spełnienia odpowiednich parametrów funkcjonalnych, gwarantują bezpieczeństwo personelowi pracującemu w budynku Kuchni.

......................., dnia ........................ …..................................................

*Podpisy przedstawicieli Wykonawcy*

*upoważnionych do jego reprezentowania*