|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Szerokość** | **Głębokość** | **Wysokość** | **Ilość** |
| 1. | Taboret gazowy 2-palnikowy | 1200 | 600 | 400 | 1 |
| 2. | Okap przyścienny nad taborety gazowe z filtrami i oświetleniem | 1900 | 800 | 425 | 1 |
| 3. | Kuchnia gazowa 6-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym i szafką | 1300 | 700 | 850 | 1 |
| 4. | Stół przyścienny zabudowany szafką na butle – tył otwarty | 800 | 700 | 850 | 1 |
| 5. | Piec konwekcyjno-parowy 10xGN1/1 elektryczny, sterowanie elektroniczne, program myjący, wielopunktowa sonda temperatury. Moc 16,5 kW | 860 | 710 | 1020 | 1 |
| 6. | Podstawa pod piec z prowadnicami na tace GN |  |  |  | 1 |
| 7. | Wózek jezdny na pojemniki GN 1/1 do pieca konwekcyjnego | 380 | 550 | 1735 | 1 |
| 8. | Filtr wody do pieca zmiękczający wodę do pieca konwekcyjnego |  |  |  | 1 |
| 9. | Blacha aluminiowa GN1/1 z powłoką nieprzywierającą do smażenia mięs panierowanych do pieca konwekcyjnego |  |  |  | 10 |
| 10. | Pojemnik emaliowany GN1/1 do pieczeni H=40mm do pieca konwekcyjnego |  |  |  | 5 |
| 11. | Pojemnik stalowy GN1/1 do pieczeni H=20mm do pieca konwekcyjnego |  |  |  | 5 |
| 12. | Pojemnik GN1/1 stalowy perforowany do gotowania warzyw do pieca konwekcyjnego |  |  |  | 5 |
| 13. | Okap przyścienny nad piec i kuchnię z filtrami i oświetleniem | 3800 | 1200 | 425 | 1 |
| 14. | Stół zabudowany szafką z drzwiami otwieranymi | 1500 | 600 | 850 | 1 |
| 15. | Regał 4 półkowy jezdny na kółkach | 800 | 600 | 1800 | 1 |
| 16. | Szafa chłodnicza jednodrzwiowa pojemność 410l, 3 x ruszt 53 x 42 cm, obudowa i komora nierdzewna | 650 | 590 | 1900 | 1 |
| 17. | Szafa mroźnicza jednodrzwiowa pojemność 410 l | 650 | 590 | 1900 | 1 |
| 18. | Mikser do ciasta 7L lub 0,8 kg mąki ciasta drożdżowego |  |  |  | 1 |
| 19. | Usługa dostawy, montażu i uruchomienia |  |  |  | 1 |