

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - SŁUŻBA ŻYWNOŚCIOWA**Zakup i dostawa sprzętu elektronicznego oraz drobnego sprzętu kuchennego dla pododdziałów będących na zaopatrzeniu 28 WOG**

Lp.	Wyszczególnienie	Dane
1.	Przedmiot zamówienia	Zakup i dostawa drobnego sprzętu dla pododdziałów będących na zaopatrzeniu 28 WOG
2.	Przedmiot podzielony na dwa zadania	Zadanie nr 1 - Sprzęt elektroniczny Zadanie nr 2 - Drobnny sprzęt kuchenny
3.	Ilość	Planowana ilość dostawy zamieszczona jest w formularzu ofertowym
4.	CPV	39711000-9
5.	Wymogi techniczne	Wykonawca gwarantuje, że dostarczone produkty będą wysokiej jakości oraz posiadają właściwe opakowanie i oznakowanie. Dostarczone produkty muszą posiadać na opakowaniach zewnętrznych logo producenta, nazwę (typ, symbol) materiału. Muszą spełniać wymagania eksploatacyjno – techniczne wydane dla jednostek wojskowych Sił Zbrojnych. Załącznik nr 1 do OPZ.
6.	Usługi dodatkowe	Dostawa i rozładunek
7.	Termin realizacji zamówienia	Wykonawca dostarczy zamówione produkty, na własny koszt w ciągu 21 dni od daty podpisania umowy, do siedziby Zamawiającego (magazyn Służby Żywnościowej),
8.	Gwarancja	Wykonawca udzieli 24 miesięcznej gwarancji na dostarczony asortyment

I. Wymagania techniczne :

1. Asortyment oraz planowana ilość dostawy zamieszczona jest w „Formularzu ofertowym”.
2. Dostarczony towar będzie fabrycznie nowy, dostarczony w opakowaniu zabezpieczającym przed zmianami ilościowymi i jakościowymi.
3. Pod pojęciem „fabrycznie nowe” Zamawiający rozumie produkty wykonane z nowych elementów, bez śladów uszkodzenia i użytkowania, w oryginalnych opakowaniach producenta z widocznym logo, symbolem produktu.
4. Posiadające atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej dopuszczający produkt do kontaktu z żywnością.
5. W opakowaniach zbiorczych winien być pakowany asortyment tylko jednego rodzaju – nie dopuszcza się pakowania w opakowaniach zbiorczych łącznie kilku rodzajów produktów nb.
6. Dostarczone przez Wykonawcę produkty powinny być zgodne z parametrami i opisem przedmiotu zamówienia. Stwierdzenie przez Zamawiającego niezgodności parametrów dostawy skutkuje nie przyjęciem dostawy przez Zamawiającego w części w której stwierdzono niezgodności.

WYMAGANIA EKSPLOATACYJNO TECHNICZNE

na zakup

SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

ZADANIE NR 1

„EKSPRES CIŚNIENIOWY DO KAWY - STANDARD BIUROWY”

Przeznaczenie:

Do przygotowywania kawy.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Możliwość przygotowywania dwóch kaw równocześnie.
2. Wbudowany młynek z regulacją mielenia kawy.
3. Przystosowany do kawy mielonej oraz ziarnistej.
4. Regulacja mocy kawy.
5. Regulacja wysokości adaptera: min. 12 cm.
6. Wyjmowany pojemnik na wodę.
7. Wyjmowany pojemnik na mleko.
8. Zamontowana dysza pary.
9. Wyświetlacz LCD.

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie 230 V.
2. Moc do 2 Kw.
3. Ciśnienie min. 15 barów.
4. Pojemność zbiornika na wodę min. 1,8 l.
5. Pojemność zbiornika na kawę min. 250 g.
6. Kolor — srebrny lub czarny.
7. System automatycznego płukania i odkamieniania.
8. System automatycznego wyłączania po zaparzeniu.
9. Menu min. 5 rodzajów napojów.

Wyposażenie dodatkowe:

1. Dodatkowy filtr do wody.
2. Odkamieniacz o poj. min. 1 l.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
 2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie,
-

działanie wody
i środków myjąco—dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka
powinna zawierać co najmniej

- Numer seryjny opcjonalnie;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji: min. 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
 4. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
 5. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.
 6. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane:

– PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1 : Wymagania ogólne. – PN-EN 60704-1 :2010/A11 :2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego - Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne.

– PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności. – PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia

PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.

KUCHENKA MIKROFALOWA

Przeznaczenie:

Do podgrzewania, rozmrażania, grillowania potraw.

1.1 Wymagania konstrukcyjne

1. Obudowa: stal nierdzewna min. gat. 1.4301 wg normy PN-EN 10088-1 :2007r. lub stal malowana proszkowo.
2. Zapewniający czystość fizyczną i mikrobiologiczną według przyjętych norm sanitarno-epidemiologicznych.
3. Konstrukcja wolnostojąca.
4. Kształt obudowy prostokątny.
5. Sterowanie elektroniczne.
6. Minimum 3-funkcyjne gotowanie.
7. Funkcja - podgrzewania, rozmrażania, grillowania potraw.
8. Z obrotowym szklanym talerzem o średnicy 26 cm. +1-10%.
9. Kolor biały, czarny lub chromowany.

Wymagania techniczne:

1. Moc 850W +1- 10%
2. Pojemność : 22 l + 1-10%,
3. Napięcie 230V

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco—dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać co najmniej wpisy:
 - Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;
 - Numer seryjny;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji: min. 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
4. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
5. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.
6. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
7. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane:

- PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1 : Wymagania ogólne
- PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia
- PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.

WARNIK ELEKTRYCZNY 20 L

Przeznaczenie:

Do podgrzewania wody.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Obudowa — stal nierdzewna.
2. Podwójne ścianki.
3. Urządzenie wolnostojące, kształt walca.
4. Wysokość 550 — 650 mm.
5. Nienagrzewające się uchwyty.
6. Niekapiący kran z polipropylenu.
7. Możliwość podstawienia pod kran naczynia o wysokości 120 mm.
8. Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w litrach.
9. Zamykana pokrywa.
10. Temperatura w zakresie 30 — 100 °c.
11. Automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymania temperatury.
12. Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
13. Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przez zakamienieniem.
14. Tacka ociekowa w zestawie

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie 230 V.
2. Moc: 2-3 kW.
3. Pojemność min 18-22 l

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco—dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać co najmniej wpisy:
 - Producent;
 - Nazwa i model urządzenia
 - Nr seryjny opcjonalnie
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji min. 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji

4. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
5. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.
6. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane:

- _ PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkownika -- Część 1 : Wymagania ogólne. _ PN-EN 60704-1 :2010/A11 :2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu - Część 1: Wymagania ogólne.
- _ PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności. _ PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.
- PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkownika -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych

„LÓDÓWKA NA PRÓBKI ŻYWNÓŚCI”

Przeznaczenie:

Urządzenie chłodnicze przeznaczone do przechowywania próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Urządzenie wolnostojące, przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Konstrukcja: stal nierdzewna min. gat. 1.4301 wg normy PN-EN 10088-1:2007 lub stal lakierowana.
3. Warstwa izolacyjna z poliuretanu dostosowana do wymaganych parametrów.
4. Wyposażona w agregat o mocy dostosowanej do utrzymania właściwej temperatury.
5. Nóżki regulowane.
6. Drzwi z uszczelką magnetyczną.
7. Drzwi wyposażone w wbudowany zamek zabezpieczający z kompletem kluczy.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania — 230 V.
2. Klasa energetyczna : minimum A ++.
3. Zakres temperatury pracy chłodziarki: od +2 °C do +6 °C
4. Wymiary: wys. 800 - 900mm, głębokość 500-600 mm, szerokość 400-500 mm.
5. Pojemność robocza 90-120 l.
6. Oświetlenie led i regulacja nastawy temperatury.
7. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.
8. Automatyczny system odszraniania.

9. Sterownik z termostatem.
10. Lodówka na próbki żywności w kpl. z 9 kasetami i minimum 8 pojemnikami jednostkowymi do każdej kasety.
11. Pojemnik/kaseta na próbki żywności - kaseta wykonana z tworzywa sztucznego o wymiarach pasujących do lodówki na próbki żywności w komplecie z pojemnikami o poj. min. 200 ml wykonanymi z tworzywa sztucznego przeznaczonego do kontaktu z żywnością i zmywania w zmywarkach przemysłowych.
12. Możliwość opisana nazwa posiłków.
13. Na drzwiach instrukcja pobierania i przechowywania próbek.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim
 - Dokumentacja techniczno- ruchowa
 - Instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco—dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna mieć wymiar minimum 40 x 80 mm i zawierać co najmniej wpisy:
 - producent
 - Nazwa i model urządzenia – nr seryjny
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji co najmniej 24 miesiące od daty rozpoczęcia eksploatacji.
4. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie zgłoszonych usterek w terminie do 14 dni od zgłoszenia.
5. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
6. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.
7. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.
8. Wypełnienie i opieczątowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę — wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane:

PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -Bezpieczeństwo użytkownika -- Część 1 : Wymagania ogólne

PN-EN 60704-1 :2010/A11 :2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego --

Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne _ PN-EN 60704-2-14:2013-10

Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego - Procedura badania hałasu -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące chłodziarek, urządzeń do przechowywania zamrożonej żywności i zamrażarek

_ PN-EN ISO 23953-1:2007 Meble chłodnicze -- część 1: Terminologia

_ PN-EN ISO 23953-2:2007 Meble chłodnicze -- część 2: Klasyfikacja, wymagania i warunki badań

„BLENDER - MIKSER GASTRONOMICZNY RĘCZNY”

Przeznaczenie:

Do szybkiego i dokładnego rozdrabniania oraz mieszania produktów. Do eksploatacji i wykorzystania pracy ciągłej.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Ramię, ostrze i dzwon wykonane ze stali nierdzewnej.
2. Korpus wykonany z tworzywa i stali nierdzewnej.
3. Urządzenie wyposażone w zespół silnikowy.
4. Dzwon demontowany do czyszczenia.
5. Elektroniczny panel sterowania.
6. Przystosowany do pracy o pojemności naczyń do 200 l.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania — 230 V.
2. Moc urządzenia - 750-1000 W.
3. Długość ramienia 550-600 mm.
4. Waga urządzenia 6-8 kg.
5. Maksymalna prędkość obrotowa pracy 9 000 obr./min.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco—dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna mieć wymiar minimum 40 x 80 mm i zawierać co najmniej wpisy:
 - Producent;
 - Nazwa i model urządzenia; - Nr seryjny;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji co najmniej 24 miesiące od daty rozpoczęcia eksploatacji.
4. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
5. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.
6. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę — wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
7. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
8. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane:

- PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne.
- PN-EN 60704-1 :2010/A11 :2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne.
PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności.
- PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.
PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.

CZAJNIK ELEKTRYCZNY

DANE TECHNICZNE:

- pojemność 1,7-1,9 l, moc 2200w
- element grzejny: płaska grzałka płytowa
- kolor: srebrny lub stalowy
- produkt ma być wykonany z jednolitego materiału bez łączeń metalu z plastikiem
- wykonanie: stal nierdzewna lub aluminium
- filtr antyosadowy: tak
- obrotowa podstawa: tak
- wskaźnik poziomu wody: tak
- automatyczny wyłącznik po zagotowaniu wody: tak
- zabezpieczenie przed włączeniem czajnika bez wody: opcjonalnie
- automatyczny wyłącznik przy zdejmowaniu z podstawy: opcjonalnie

WYMAGANIA DODATKOWE:

- instrukcja w języku polskim: tak
- gwarancja: 24 miesiące

NAPED MIKSERA RECZNEGO 500.



Przykładowe zdjęcie.

Wymagania konstrukcyjne:

- Obudowa z tworzywa poliamidu;
- Zespół silnikowy ze stali nierdzewnej — wentylowny;
- Łatwy w obsłudze i czyszczeniu;
- Ergonomiczny uchwyt;
- Gwarancja min. 24 m-ce.

Wymagania szczegółowe:

- Moc: 500 W;
- Napięcie: 230 V;
- Prędkość: 4000-16000 obr./min;
- Ramię miksujące: 400-500 mm;
- Ramię ubijające: 250 mm;
- Do obróbki w naczyniach o pojemności do 35 litrów;

Zastosowanie:

Do przygotowania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego itp.;

Produkt oznakowany znakiem CE bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym.

MIKSER RECZNY KW.



Przykładowe zdjęcie.

Wymagania konstrukcyjne:

- Obudowa z tworzywa poliamidu;
- Zespół silnikowy ze stali nierdzewnej — wentylowny;
- Łatwy w obsłudze i czyszczeniu;
- Ergonomiczny uchwyt;
- Gwarancja min. 24 m-ce.

Wymagania szczegółowe:

- Moc: 0,50 KW;
- Napięcie: 230 V;

- Prędkość: 1500-9000 obr./min;
- Ramię miksujące: 450-500 mm;
- Ramię ubijające, różga podwójnie sprzężona do mini MP;
- Do obróbki w naczyniach o pojemności do 100 litrów.

Zastosowanie:

Do przygotowania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego itp.;

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym)

ZADANIE NR 2

WÓZEK KELNERSKI 3 PÓLKOWY.



Przykładowe zdjęcie

- Wykonany ze stali nierdzewnej;
- Posiada 3 półki wydłużone;
- Odległość między półkami 295 mm +1-5%;
- Wymiary wózka: 910x590x950 mm +/- 10%;
- Maksymalne równomierne obciążenie półki do 75 kg;
- Zaokrąglone krawędzie półek;
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami.

WÓZEK PLATFORMOWY 1 ŚCIANA



Przykładowe zdjęcie

- Profesjonalny wózek platformowy do średnich i dużych obciążeń,
- Konstrukcja stalowa z uchwytem: 25-30 mm rura stalowa;
- Wózek wyposażony w poręcz zapewniającą bezpieczeństwo i wygodę użytkownika;
- Nośność 400-500 kg;
- Wyposażony w 4 kółka: 2 stałe, 2 obrotowe;
- Opony wykonane z pełnej gumy termoplastycznej niebrudzącej podłoże;
- Platforma z płyty MDF

DZBANEK 1,6 L



Przykładowe zdjęcie

- DzbANEK wykonany ze szkła sodowego, odpornego na obicia i szok termiczny z uchwytem oraz dzióbkiem dla łatwego nalewania;
- Idealnie sprawdzi się do serwowania wody, soków, lemoniady, herbaty mrożonej, kompotu itp. Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi. Pojemność: 1,6 l. Można myć w zmywarce.
 - Wymiary: szerokość 16 cm, wysokość 21 ,5 cm, głębokość 14 cm, waga 0,8 kg, pojemność 1600

POJEMNIK DO SZTUĆCÓW



Zdjęcie przykładowe

Wymagania techniczne:

- a. Długość: 50 - 55 cm
- b. Szerokość: 30 - 35 cm
- c. Wysokość: 9 — 11 cm
- d. Waga: 0,5— 0,6 kg
- e. Materiał: polipropylen, polietylen
- f. Kolor: szary lub czarny

Pojemnik na sztućce o czterech przegrodach, wykonany z tworzywa sztucznego, przystosowany do mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

BULIONÓWKA 460 ML



Zdjęcie przykładowe

Wymagania techniczne:

- a. Średnica 12— 14 cm,
- b. Wysokość 6,5 — 7,5 cm
- c. Pojemność 450-500 ml

Bulionówka - miseczka wykonana z szkła hartowanego odpornego na stłuczenia. Bulionówka w kolorze białym przystosowana do mycia w zmywarkach automatycznych — przemysłowych oraz użytkowania w kuchenkach mikrofalowych i piecach konwekcyjno-parowych. Gatunek — I lub II. Cechowanie — na dnie każdego naczynia wymagany jest wykonany trwale znak lub logo producenta. Odporna na szok termiczny (od - 30⁰ C do 120⁰ C)

SZKLANKA WYSOKA



Zdjęcie przykładowe

Dane techniczne:

- a. Materiał: szkło
- b. Wysokość 140 — 160 mm
- c. Wymiary góry: 65 mm x 65 mm +/-10mm
- d. Wymiary podstawy dołu: 50 mm x 50 mm +/-10mm
- e. Pojemność: 0,33 — 0,35
- f. Kolor: przezroczysty

Szklanka wykonana z przezroczystego szkła, odporna na zadrapania, odporna na działanie środków myjących i dezynfekujących przystosowana do mycia w zmywarkach automatycznych — przemysłowych. Kwadratowa podstawa. Gwarancja 24 miesiące.

REKAWICE PIEKARSKIE

Dane techniczne:

- a. Długość: 35-40 cm
- b. Szerokość: 13-14 cm
- c. Ilość: 2 szt. (kpl)
- d. Kolor: biały

Rękawice piekarskie wykonane z materiału odpornego na wysokie temperatury do 250 °C. Gwarancja 24 miesiące.

CHWYTAK SILIKONOWY DO GARNKÓW, ŁAPKA



Zdjęcie przykładowe

Dane techniczne:

- a. Materiał: silikon
- b. Długość: 10 - 12 cm
- c. Ilość: 2 szt.
- d. Kolor: szary lub czarny

Chwytnak silikonowy odporny na temperaturę do 230⁰ C. Posiadający antypoślizgową powierzchnię. Przystosowany do mycia w zmywarkach automatycznych — przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

SZKLANKA NISKA



Zdjęcie przykładowe

Dane techniczne:

- a. Pojemność 0,28 — 0,33 l
- b. Wysokość 9 — 10 cm
- c. Średnica min 7,5 — 8,5 cm

Szklanka wykonana z przezroczystego szkła sodowego, odporna na zadrapania, odporna na działanie środków myjących i dezynfekujących, przystosowana do mycia w zmywarkach automatycznych — przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

PATELNA DO NALEŚNIKÓW 24 - 26 MM



Zdjęcie przykładowe

Dane techniczne:

- a. Średnica patelni: 24 — 26 cm
- b. Wysokość: 0,5 — 2 cm
- c. Powłoka patelni: titanium professional

Patelnia wykonana z odlewu aluminium powlekana tytanem. Uchwyt wykonany ze stali nierdzewnej 18/10 lub tworzywa sztucznego odpornego na nagrzewanie z oczkiem do zawieszenia. Można używać na kuchniach elektrycznych, gazowych, ceramicznych. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

PATELNA Z ODLEWU ALUMINIUM POWLEKANA TYTANEM ŚREDNICA 280MM



Zdjęcie przykładowe

Dane techniczne:

- a. Średnica patelni: 28 cm+- 1cm
- b. Średnica dna: 18 cm+- 1cm
- c. Wysokość: 5,5 cm+-0,5cm
- d. Powłoka patelni: titanium professional

Patelnia wykonana z odlewu aluminium powlekana tytanem. Uchwyt wykonany ze stali nierdzewnej 18/10. Można używać na kuchniach elektrycznych, gazowych, ceramicznych. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

PATELNA ZE STALI NIERDZ 40CM



Zdjęcie przykładowe

Dane techniczne:

a. Średnica 40 cm +/- 1 cm

Patelnia wykonana ze stali nierdzewnej chromowanej typu min 21/0 (OH21 NO), odporna na zadrapania, uszkodzenia i działanie wysokiej temperatury. Spód patelni wykonany z aluminium umieszczonego pomiędzy dwiema warstwami stali nierdzewnej. Grubość dna patelni minimum 5,5 mm. Powierzchnia górna patelni o wyprofilowanym brzegu, ze stali nierdzewnej. Patelnia wyposażona w nienagrzewające się uchwyty wykonane również ze stali nierdzewnej. Przeznaczona do wszystkich rodzajów kuchenek i płyt takich jak: - elektryczna - indukcyjna - gazowa, odporna na działanie środków myjących i dezynfekujących, nadająca się do mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych, odporna na szorowanie. Gwarancja min 24 miesiące.

PATELNA ZE STALI NIERDZ a 36 CM



Zdjęcie przykładowe

Dane techniczne:

a. Średnica 36 cm +/- 1 cm

Patelnia wykonana ze stali nierdzewnej chromowanej typu min 21/0 (OH21 NO), odporna na zadrapania, uszkodzenia i działanie wysokiej temperatury. Spód patelni wykonany z aluminium umieszczonego pomiędzy dwiema warstwami stali nierdzewnej. Grubość dna patelni minimum 5,5 mm. Powierzchnia górna patelni o wyprofilowanym brzegu, ze stali nierdzewnej. Patelnia wyposażona w nienagrzewające się uchwyty wykonane również ze stali nierdzewnej. Przeznaczona do wszystkich rodzajów kuchenek i płyt takich jak: - elektryczna - indukcyjna - gazowa, odporna na działanie środków myjących i dezynfekujących, nadająca się do mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych, odporna na szorowanie. Gwarancja min 24 miesiące.

PATELNA ZE STALI NIERDZ a 32 CM



Zdjęcie przykładowe

Dane techniczne:

a. Średnica 32 cm +/- 1 cm

Patelnia wykonana ze stali nierdzewnej chromowanej typu min 21/0 (01-121 NO), odporna na zadrapania, uszkodzenia i działanie wysokiej temperatury. Spód patelni wykonany z aluminium umieszczonego pomiędzy dwiema warstwami stali nierdzewnej. Grubość dna patelni minimum 5,5 mm. Powierzchnia górna patelni o wyprofilowanym brzegu, ze stali nierdzewnej. Patelnia wyposażona w nienagrzewające się uchwyty wykonane również ze stali nierdzewnej. Przeznaczona do wszystkich rodzajów kuchenek i płyt takich jak: - elektryczna - indukcyjna - gazowa, odporna na działanie środków myjących i dezynfekujących, nadająca się do mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych, odporna na szorowanie. Gwarancja min 24 miesiące.

PATELNA ZE STALI NIERDZ a 28 cm

Dane techniczne:

a. Średnica 28 cm +/-1 cm

Patelnia wykonana ze stali nierdzewnej chromowanej typu min 21/0 (OH21 NO), odporna na zadrapania, uszkodzenia i działanie wysokiej temperatury. Spód patelni wykonany z aluminium umieszczonego pomiędzy dwiema warstwami stali nierdzewnej. Grubość dna patelni minimum 5,5 mm. Powierzchnia górna patelni o wyprofilowanym brzegu, ze stali nierdzewnej. Patelnia wyposażona w nienagrzewający się uchwyt wykonany również ze stali nierdzewnej. Przeznaczona do wszystkich rodzajów kuchenek i płyt takich jak: - elektryczna - indukcyjna - gazowa, odporna na działanie środków myjących i dezynfekujących, nadająca się do mycia w zmywarkach automatycznych przemysłowych, odporna na szorowanie. Gwarancja min 24 miesiące.

PATELNA Z ODLEWU ALUMINIUM POWLEKANA TYTANEM Z 40CM



Zdjęcie przykładowe

Dane techniczne:

- a. Średnica patelni: 40 cm+- 1cm
- b. Średnica dna: 34 cm+- 1cm
- c. Wysokość: 5,5 cm+-0,5cm
- d. Powłoka patelni: titanium professional

Patelnia wykonana z odlewu aluminium powlekana tytanem. Uchwyt wykonany ze stali nierdzewnej 18/10. Można używać na kuchniach elektrycznych, gazowych, ceramicznych. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące

GARNEK STALOWY 2,5L Z POKRYWA



Zdjęcie przykładowe

Wymagania techniczne:

- a. Wysokość: 9— 11 cm
- b. Średnica: 15- 17 cm
- c. Pojemność: 1,8 —2,5 l
- d. Materiał: stal nierdzewna
- e. Kolor: inox

Garnek oraz pokrywka w całości wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej 18/10 . Posiada nienagrzewające się uchwyty przystosowany do użytkowania na kuchenkach gazowych, ceramicznych, elektrycznych i indukcyjnych. Powierzchnia wolna od zgorzeli i pęknięć, odporna na działanie środków myjących i dezynfekujących, możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Na każdym produkcie wymagany jest wykonany trwale: znak lub oznaczenie rodzaju użytej stali nierdzewnej (wybita cecha) lub dołączony atest do wyrobu. Gwarancja 24 miesiące.

GARNEK STALOWY 21 L Z POKRYWA

Wymagania techniczne:

- a. Wysokość: 29-31 cm
- b. Średnica: 29-31 cm
- c. Pojemność: 21 l
- d. Materiał: stal nierdzewna
- e. Kolor: inox

Garnek oraz pokrywka w całości wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej 18/10 . Posiada nienagrzewające się uchwyty przystosowany do użytkowania na kuchenkach gazowych, ceramicznych, elektrycznych i indukcyjnych. Powierzchnia wolna od zgorzeli i pęknięć, odporna na działanie środków myjących i dezynfekujących, możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Na każdym produkcie wymagany jest wykonany trwale: znak lub oznaczenie rodzaju użytej stali nierdzewnej (wybita cecha) lub dołączony atest do wyrobu. Gwarancja 24 miesiące.

GARNEK STALOWY 15 L Z POKRYWA

Wymagania techniczne:

- a. Wysokość: 24 -26 cm
- b. Średnica: 26-28 cm
- c. Pojemność: 15-15,5 l
- d. Materiał: stal nierdzewna
- e. Kolor: inox

Garnek oraz pokrywka w całości wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej 18/10 . Posiada nienagrzewające się uchwyty Przystosowany do użytkowania na kuchenkach gazowych, ceramicznych, elektrycznych i indukcyjnych. Powierzchnia wolna od zgorzeli i pęknięć, odporna na działanie środków myjących i dezynfekujących, możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Na każdym produkcie wymagany jest wykonany trwale: znak lub oznaczenie rodzaju użytej stali nierdzewnej (wybita cecha) lub dołączony atest do wyrobu. Gwarancja 24 miesiące.

GARNEK STALOWY 10 L Z POKRYWA

Wymagania techniczne:

- a. Wysokość: 20 -23 cm
- b. Średnica: 24-26 cm
- c. Pojemność: 9-10 l
- d. Materiał: stal nierdzewna
- e. Kolor: inox

Garnek oraz pokrywka w całości wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej 18/10 . Posiada nienagrzewające się uchwyty Przystosowany do użytkowania na kuchenkach gazowych, ceramicznych, elektrycznych i indukcyjnych. Powierzchnia wolna od zgorzeli i pęknięć, odporna na działanie środków myjących i dezynfekujących, możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Na każdym produkcie wymagany jest wykonany trwale: znak lub oznaczenie rodzaju użytej stali nierdzewnej (wybita cecha) lub dołączony atest do wyrobu. Gwarancja 24 miesiące.

GARNEK STALOWY 6 L Z POKRYWA

Wymagania techniczne:

- a. Wysokość: 19-21 cm
- b. Średnica: 20 cm
- c. Pojemność: 6 l
- d. Materiał: stal nierdzewna
- e. Kolor: inox

Garnek oraz pokrywka w całości wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej 18/10 . Posiada nienagrzewające się uchwyty Przystosowany do użytkowania na kuchenkach gazowych, ceramicznych, elektrycznych i indukcyjnych. Powierzchnia wolna od zgorzeli i

pęknięć, odporna na działanie środków myjących i dezynfekujących, możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Na każdym produkcie wymagany jest wykonany trwale: znak lub oznaczenie rodzaju użytej stali nierdzewnej (wybita cecha) lub dołączony atest do wyrobu. Gwarancja 24 miesiące.

RONDEL STALOWY 3,3 L Z POKRYWA

Wymagania techniczne:

- a. Wysokość: 10-12 cm
- b. Średnica: 20 cm
- c. Pojemność: 3,3 l
- d. Materiał: stal nierdzewna
- e. Kolor: inox

Garnek oraz pokrywa w całości wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej 18/10 . Posiada nienagrzewające się uchwyty Przystosowany do użytkowania na kuchenkach gazowych, ceramicznych, elektrycznych i indukcyjnych. Powierzchnia wolna od zgorzeli i pęknięć, odporna na działanie środków myjących i dezynfekujących, możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Na każdym produkcie wymagany jest wykonany trwale: znak lub oznaczenie rodzaju użytej stali nierdzewnej (wybita cecha) lub dołączony atest do wyrobu. Gwarancja 24 miesiące.

RONDEL STALOWY 4 L Z POKRYWA

Wymagania techniczne:

- a. Wysokość: 17-19 cm
- b. Średnica: 20 cm
- c. Pojemność: 4 l
- d. Materiał: stal nierdzewna
- e. Kolor: inox

Garnek oraz pokrywa w całości wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej 18/10 . Posiada nienagrzewające się uchwyty Przystosowany do użytkowania na kuchenkach gazowych, ceramicznych, elektrycznych i indukcyjnych. Powierzchnia wolna od zgorzeli i pęknięć, odporna na działanie środków myjących i dezynfekujących, możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Na każdym produkcie wymagany jest wykonany trwale: znak lub oznaczenie rodzaju użytej stali nierdzewnej (wybita cecha) lub dołączony atest do wyrobu. Gwarancja 24 miesiące.

MISKA ZE STALI NIERDZEWNEJ 1.2 L



Dane techniczne:

- a. Materiał: stal nierdzewna
- b. Średnica: 170 mm -190mm
- c. Pojemność: 1,1-1,2l
- d. Waga: 0,1—0,2 kg
- e. Wysokość całkowita 80 mm +-5mm

Miska ze stali nierdzewnej odporna na uszkodzenia mechaniczne, zarysowania. Stal nie pochłaniająca zapachów oraz nie zmieniająca smaku serwowanych produktów. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

MISKA ZE STALI NIERDZEWNEJ 1.6 L



Dane techniczne:

- a. Materiał: stal nierdzewna
- b. Średnica: 170 mm -190mm
- c. Pojemność: 1,6l
- d. Waga: 0,1—0,2 kg
- e. Wysokość całkowita 90 mm +-5mm

Miska ze stali nierdzewnej odporna na uszkodzenia mechaniczne, zarysowania. Stal nie pochłaniająca zapachów oraz nie zmieniająca smaku serwowanych produktów. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

MISKA ZE STALI NIERDZEWNEJ 2 L



Dane techniczne:

- a. Materiał: stal nierdzewna
- b. Średnica: 220 mm \pm 10mm
- c. Pojemność: 2— 2,2l
- d. Waga: 0,14—0,2 kg
- e. Średnica dolna 95 mm \pm 5mm
- f. Wysokość całkowita 90 mm \pm 5mm

Miska ze stali nierdzewnej odporna na uszkodzenia mechaniczne, zarysowania. Stal nie pochłaniająca zapachów oraz nie zmieniająca smaku serwowanych produktów. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

MISKA ZE STALI NIERDZEWNEJ 3 L



Dane techniczne:

- a. Materiał: stal nierdzewna
- b. Średnica: 280 mm
- c. Pojemność: 3,3 — 3,5 l
- d. Waga: 0,14—0,2 kg
- e. Wysokość całkowita 105 — 110 mm

Miska ze stali nierdzewnej odporna na uszkodzenia mechaniczne, zarysowania. Stal nie pochłaniająca zapachów oraz nie zmieniająca smaku serwowanych produktów. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

MISKA ZE STALI NIERDZEWNEJ 5 L



Dane techniczne:

- a. materiał: stal nierdzewna
- b. Średnica: 320 - 340 mm
- c. Pojemność: 5,5-6 l
- d. Waga: 0,2-0,3 kg
- e. Wysokość całkowita 120 — 125 mm

Miska ze stali nierdzewnej odporna na uszkodzenia mechaniczne, zarysowania. Stal nie pochłaniająca zapachów oraz nie zmieniająca smaku serwowanych produktów.

Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące

DZBANEK MIARKA 2 L

Dane techniczne:

- a. materiał: polipropylen
- b. Średnica: 140-160 mm
- c. Pojemność: 2 L
- d. Temperatura maksymalna – 125°C
- e. Wysokość całkowita 205 mm
- f. Kolor: półprzezroczysty

Dzbanek z przezroczystego polipropylenu z niebieską podziałką co 0,1l o wytrzymałości na temperaturę do 125°C. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące

DZBANEK MIARKA 5 L

Dane techniczne:

- a. materiał: polipropylen
- b. Średnica: 190-210 mm
- c. Pojemność: 5L
- d. Temperatura maksymalna – 125°C
- e. Wysokość całkowita 260 mm
- f. Kolor: półprzezroczysty

Dzbanek z przezroczystego polipropylenu z niebieską podziałką co 0,1 l o wytrzymałości na temperaturę do 125°C. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące

WANNA STALOWA 14,5L Z UCHWYTAMI

Dane techniczne:

- a. materiał: stal nierdzewna
- b. Średnica: 400 mm
- c. Pojemność: 14,5l
- d. Wysokość całkowita 185 mm

Wanna ze stali nierdzewnej odporna na uszkodzenia mechaniczne, zarysowania. Stal nie pochłaniająca zapachów oraz nie zmieniająca smaku serwowanych produktów. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące

WANNA STALOWA 21 L Z UCHWYTAMI

Dane techniczne:

- a. materiał: stal nierdzewna
- b. Średnica: 450 mm
- c. Pojemność: 21 L
- d. Wysokość całkowita 200 mm

Wanna ze stali nierdzewnej odporna na uszkodzenia mechaniczne, zarysowania. Stal nie pochłaniająca zapachów oraz nie zmieniająca smaku serwowanych produktów. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące

SITO Z DREWNIANĄ RĄCZKA

Dane techniczne:

- a. Sito: stal nierdzewna
- b. Rączka: drewno
- c. Średnica: 310mm
- d. Długość : 750-850mm

Sito wykonane ze stali nierdzewnej całość odporna na uszkodzenia mechaniczne, zarysowania. Drewniana rękojeść odpowiednio zabezpieczona przed działaniem detergentów. Gwarancja 24 miesiące.

WANNA CEDZAKOWA 400X220 Z UCHWYTAMI

Dane techniczne:

- a. materiał: stal nierdzewna
- b. Średnica: 400 mm
- c. Waga: 2,7-2,9 kg
- d. Wysokość całkowita 200 mm

Wanna ze stali nierdzewnej odporna na uszkodzenia mechaniczne, zarysowania. Stal nie pochłaniająca zapachów oraz nie zmieniająca smaku serwowanych produktów.

Wyposażona w stabilną podstawę oraz rączki umożliwiające wygodne przenoszenie. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące

SZCZYPCE UNIWERSALNE 300MM



Zdjęcie przykładowe

Wymagania techniczne:

- a. Długość 300 mm +/-2cm
- b. Grubość profilu min 1,00 mm

Szczypce uniwersalne wykonane w całości ze stali nierdzewnej chromowanej typu min 18/8 (OH18 N8) wyposażone w blokadę otwierania, wycinane, tłoczone, rękojeść wyprofilowana, łatwa do czyszczenia, krawędzie stępione wolne od zadziorów i zalewek. Powierzchnia wolna od zgorzeli i pęknięć, odporna na działanie środków myjących i dezynfekujących, przystosowana do mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja min 24 miesiące.

SZCZYPCE DO LODU

Dane techniczne:

- a. materiał: stal nierdzewna
- b. Długość : 170-200 mm
- c. Kolor : inox
- d. Powierzchnia: polerowana

Szczypce wykonane z polerowanej stali nierdzewnej. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące

PORCJONER DO RYŻU I PURRE

Dane techniczne:

- a. materiał: stal nierdzewna
- b. Długość : 250 mm
- c. Kolor : inox

Porcjoner wykonany ze stali nierdzewnej. Stal nie pochłaniająca zapachów oraz nie zmieniająca smaku serwowanych produktów. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

PORCJONER DO LODÓW

Dane techniczne:

- a. materiał: stal nierdzewna
- b. Długość : 250 mm
- c. Kolor : inox

Porcjoner wykonany ze stali nierdzewnej. Stal nie pochłaniająca zapachów oraz nie zmieniająca smaku serwowanych produktów. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

MISKA 460 ML

Dane techniczne:

- a. Materiał: Opal (szkło hartowane)
- b. Pojemność – 460 ml
- c. Wysokość: 68-72 mm
- d. Średnica: 130 mm
- e. Kolor: biały

Miska wykonana z hartowanego szkła (opal) w kolorze białym, bez użycia toksycznych składników i komponentów, nie zawierający kadmu i cynku, rant dekoracyjny, dźwięk czysty metaliczny, niska przewodność cieplna, odporny na zadrapania , odporny na działanie środków myjących i dezynfekujących, przystosowany do mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych, gatunek I. Gwarancja 24 miesiące.

TALERZ PŁYTKI



Dane techniczne:

- a. Materiał: Opal (szkło hartowane)
- b. Wysokość: 24 — 26 mm
- c. Średnica: 245 -255 mm
- d. Kolor: biały

Talerz wykonany z hartowanego szkła (opal) w kolorze białym, bez użycia toksycznych składników i komponentów, nie zawierający kadmu i cynku, rant dekoracyjny, dźwięk czysty metaliczny, niska przewodność cieplna, odporny na zadrapania , odporny na działanie środków myjących i dezynfekujących, przystosowany do mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych, gatunek I. Gwarancja 24 miesiące.

TALERZ PŁYTKI DESEROWY

Dane techniczne:

- a. Materiał: Opal (szkło hartowane)
- b. Wysokość: 16 - 18 mm
- c. Średnica: 195 - 205 mm
- d. Kolor: biały

Talerz wykonany z hartowanego szkła (opal) w kolorze białym, bez użycia toksycznych składników i komponentów, nie zawierający kadmu i cynku, rant dekoracyjny, dźwięk czysty metaliczny, niska przewodność cieplna, odporny na zadrapania , odporny na działanie środków myjących i dezynfekujących, przystosowany do mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych, gatunek I. Gwarancja 24 miesiące.

SALATERKA 0,3L

Dane techniczne:

- a. Materiał: Opal (szkło hartowane)
- b. Pojemność: 0,28-0,32 l
- c. Wysokość: 50-55 mm
- d. Średnica: 110-130 mm
- e. Kolor: biały

Salaterka wykonana z hartowanego szkła (opal) w kolorze białym, bez użycia toksycznych składników i komponentów, nie zawierający kadmu i cynku, rant dekoracyjny, dźwięk czysty metaliczny, niska przewodność cieplna, odporny na zadrapania , odporny na działanie środków myjących i dezynfekujących, przystosowany do mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych, gatunek I. Gwarancja 24 miesiące.

SOSJERKA 0,36L

Dane techniczne:

- a. Materiał: Opal (szkło hartowane)
- b. Pojemność: 0,36 l
- c. Wysokość: 80 mm
- d. Szerokość : 160 mm
- e. Kolor: biały

Sosjerka wykonana z hartowanego szkła (opal) w kolorze białym, bez użycia toksycznych składników i komponentów, nie zawierający kadmu i cynku, rant dekoracyjny, dźwięk czysty metaliczny, niska przewodność cieplna, odporny na zadrapania , odporny na działanie środków myjących i dezynfekujących, przystosowany do mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych, gatunek I. Gwarancja 24 miesiące.

Dzbanek 0,15 l (na mleko)

Dane techniczne:

- a. Materiał: Opal (szkło hartowane)
- b. Pojemność: 0,15 l
- c. Wysokość: 85 mm

- d. Szerokość : 110 mm
- e. Kolor: biały

Sosjerka wykonana z hartowanego szkła (opal) w kolorze białym, bez użycia toksycznych składników i komponentów, nie zawierający kadmu i cynku, rant dekoracyjny, dźwięk czysty metaliczny, niska przewodność cieplna, odporny na zadrapania , odporny na działanie środków myjących i dezynfekujących, przystosowany do mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych, gatunek I. Gwarancja 24 miesiące.

SALATERKA NA DIP 0,50 L

Dane techniczne:

- a. Materiał: Opal (szkło hartowane)
- b. Pojemność: 0,50 l
- c. Wysokość: 70 mm
- d. Średnica – 120-140 mm
- e. Kolor: biały

Sosjerka wykonana z hartowanego szkła (opal) w kolorze białym, bez użycia toksycznych składników i komponentów, nie zawierający kadmu i cynku, rant dekoracyjny, dźwięk czysty metaliczny, niska przewodność cieplna, odporny na zadrapania , odporny na działanie środków myjących i dezynfekujących, przystosowany do mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych, gatunek I. Gwarancja 24 miesiące.

SOSJERKA ZE STALI – 0,45 L

Dane techniczne:

- a. Materiał: stal nierdzewna
- b. Pojemność: 0,45 l
- c. Wysokość: 115 mm
- d. Średnica – 120-140 mm
- e. Kolor: inox

Sosjerka wykonana z polerowanej stali nierdzewnej. Stal nie pochłaniająca zapachów oraz nie zmieniająca smaku serwowanych produktów. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące

Nóż KUCHARSKI



Zdjęcie
przykładowe

Dane techniczne:

- a. Długość noża: 335 mm \pm 5mm
- b. Długość ostrza: 200 mm \pm 5mm
- c. Grubość ścianki: 3,3 — 3,5mm
- d. Szerokość ostrza: 48 - 50mm
- e. Materiał: stal węglowa

Nóż kucharski wykonany ze stali chirurgiczno chromowo — molibdenowo — wanadowej X50CrMoV15. Kuty na gorąco ze stali. Gwarancja 24 miesiące.

KOMPLET KOŃCÓWEK DEKORACYJNYCH



Zdjęcie przykładowe

Dane techniczne:

- a. Materiał: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne
- b. Kolor: inox, przezroczysty
- c. Ilość w komplecie: 25 - 30 szt.
- d. Wysokość: 33 — 40 mm

W komplecie znajduje się 25-30 końcówek w pudełku z tworzywa sztucznego. Końcówki dopuszczone do kontaktu z żywnością, końcówki dekoracyjne przystosowane do mycia w zmywarkach automatycznych — przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

Nóż do jarzyn



Zdjęcie
przykładowe

Dane techniczne:

- a. Materiał: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne
- b. Długość ostrza; 80 - 90 mm
- c. Kolor: czarny

Nóż wykonany z kutego pręta stalowego z ostrym zakończeniem, typowy nóż do jarzyn. Twardość ostrza 52-54 HRC. Rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia, przystosowany do mycia w zmywarkach automatycznych — przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

WYCISKACZ DO CZOSNKU



Zdjęcia
przykładowe

Dane techniczne:

- a. Materiał: aluminium, powłoka ilaflon,
- b. Szczoteczka — tworzywo sztuczne
- c. Długość 155 — 165 mm
- d. Szerokość 57 — 60 mm
- e. Wysokość 26 — 30 mm
- f. Powłoka: non-stick
- g. Kolor: srebrny, szary

Wyciskacz wykonany ze stopu aluminium dodatkowo pokryty powłoką non-stik, do wyciskacza dołączona szczoteczka umożliwiająca czyszczenie wąskich szczelin przez które przechodzi czosnek. Wyciskacz przystosowany do mycia w zmywarkach automatycznych — przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

OBIERACZKA DO WARZYW



Zdjęcie
przykładowe

Dane techniczne:

- a. materiał: stal nierdzewna
- b. Długość: 190 mm \pm 10mm
- c. Okrągły uchwyt
- d. Długość ostrza: 40 mm \pm 5mm
- e. Kolor: inox

Wykonany w całości ze stali nierdzewnej. Dopuszczony do kontaktu z żywnością, przystosowany do mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

SITO Z UCHWYTEM Z 200mm



Zdjęcie
przykładowe

Dane techniczne:

- a. materiał: stal nierdzewna
- b. Średnica: 200 mm \pm 10mm
- c. Długość 360 mm \pm 10mm
- d. Waga: 0,20 - 0,25kg
- e. Wielkość oczka: 1 mm x 1 mm

Sito z dodatkowym uchwytem wykonane w całości ze stali nierdzewnej. Produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością, wykorzystywany w zakładach żywienia zbiorowego, przystosowany do mycia w zmywarkach automatycznych „przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

SITO Z UCHWYTEM Z 160 mm



Zdjęcie
przykładowe

Dane techniczne:

- a. Materiał: stal nierdzewna
- b. Średnica: 160 mm \pm 10mm
- c. Długość 325 mm \pm 10mm
- d. Waga: 0,13-0,15 kg
- e. Wielkość oczka: 1 mm x 1 mm

Sito z dodatkowym uchwytem wykonane w całości ze stali nierdzewnej. Produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością, wykorzystywany w zakładach żywienia zbiorowego, przystosowany do mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

SITO CEDZAKOWE a 240mm



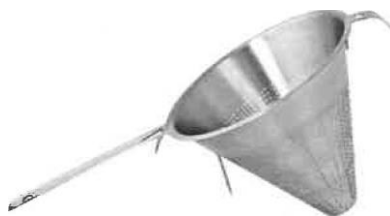
Zdjęcie przykładowe

Dane techniczne:

- a. Materiał: stal chromowana
- b. Średnica: 240 mm \pm 10mm
- c. Długość 570 mm \pm 10mm
- d. Kolor: inox

Sito cedzakowe wykonane ze stali chromowanej z zagiętą końcówką uchwytu, umożliwiającą powieszenie przyboru na wieszaku lub krawędzi okapu. Część robocza wyprofilowana do współpracy z mniejszymi naczyniami, konstrukcja siatkowa. Produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością, przystosowany do mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

SITO STOŻKOWE Z 240mm



Zdjęcie
przykładowe

Dane techniczne:

- a. materiał: stal nierdzewna
- b. Średnica: 240 mm \pm 10mm
- c. Wysokość: 210 mm \pm 10mm
- d. Waga: 0,13- 0,15kg
- e. Średnica oczka: 1,8 - 2,0mm
- f. Kolor: inox

Sito w całości wykonane ze stali nierdzewnej, wykorzystywane w zakładach żywienia zbiorowego. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

CEDZAK DURSZLAK Z UCHWYTEM 220mm



Zdjęcie
przykładowe

Dane techniczne:

- a. Materiał: stal nierdzewna
- b. Średnica: 220 mm \pm 10mm
- c. Długość 260 mm \pm 10mm
- d. Waga: 0,13—0,15 kg

- e. średnica oczka: 3,4 — 3,6 mm
- f. Kolor: inox

Cedzak w całości (łącznie z rączką) wykonany ze stali nierdzewnej, wykorzystywany w zakładach żywienia zbiorowego. Posiadający ucho przy końcówce roboczej do powieszenia na haczyku. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych „przemysłowych”. Gwarancja 24 miesiące.

RÓZGA 1.600



Zdjęcie
przykładowe

Dane techniczne:

- a. Długość: 600 mm+-10mm
- b. Materiał: stal nierdzewna
- c. Kolor: inox

Różga wykonana w całości ze stali nierdzewnej, wykorzystywana w zakładach żywienia zbiorowego, posiadająca możliwość mycia w zmywarkach automatycznych przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące

ŁOPATKA DP PRZEWRACANIA

Dane techniczne:

- a. Długość łopatki: 110mm-140mm(bez rękojeści)
- b. Szerokość łopatki : 75mm-100mm(bez rękojeści)
- c. Materiał: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne/drewno

Łopatka wykonana ze stali nierdzewnej, antypoślizgowa rączka, posiadająca możliwość mycia w zmywarkach automatycznych przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące

TARKA CZTEROSTRONNA

Dane techniczne:

- a. Długość 90-120mm
- b. Szerokość 80-100mm

- c. Wysokość 210-240 mm
- d. Materiał: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne/drewno

Tarka wykonana ze stali nierdzewnej, antypoślizgowa rączka i podstawa, posiadająca możliwość mycia w zmywarkach automatycznych przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące

POJEMNIK DO PRZECHOWYWANIA ŻYWNOŚCI 53 I Z POKRYWA

Dane techniczne:

- a. Materiał: polietylen
- b. Długość: 710 mm+-20mm
- c. Szerokość: 440 mm+- 10mm
- d. Wysokość: 270 mm+-10mm
- e. Pojemność: 53 - 55l
- f. Kształt: prostokątny
- g. Kolor: biały
- h. Pokrywa: Tak

Pojemnik i pokrywa wykonane z białego polietylenu. Pojemnik ze wzmocnioną podstawą zabezpieczającą przed uszkodzeniem podczas przesuwania, posiadający wyprofilowane uchwyty z otworami zapobiegającymi pozostawieniu wilgoci po umyciu. Szczelnie przylegająca pokrywa w komplecie. Produkt posiadający możliwość piętrowania. Dopuszczony do kontaktu z żywnością. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

ZESTAW DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

Dane techniczne:

- a. Długość – 85 mm
- b. Szerokość – 75mm
- c. Wysokość – 115mm
- d. Materiał – stal nierdzewna
- e. Kolor –inox, przezroczysty

Pojemniki na przyprawy wykonane ze szkła lub tworzywa transparentnego dopuszczonego do kontaktu z żywnością wykonany ze stali 18/0. Gwarancja 24 miesiące.

POJEMNIK DO PRZECHOWYWANIA ŻYWNOŚCI 79 I Z POKRYWA

Dane techniczne:

- a. Materiał: polietylen
- b. Długość: 710 mm+-20mm
- c. Szerokość: 440 mm+-10mm
- d. Wysokość: 380 mm+-10mm
- e. Pojemność: 79-80 l
- f. Kształt: prostokątny
- g. Kolor: biały
- h. Pokrywa: Tak

Pojemnik i pokrywa wykonane z białego polietylenu. Pojemnik ze wzmocnioną podstawą zabezpieczającą przed uszkodzeniem podczas przesuwania, posiadający wyprofilowane uchwyty z otworami zapobiegającymi pozostawieniu wilgoci po umyciu. Szczelnie przylegająca pokrywa w komplecie. Produkt posiadający możliwość piętrowania. Dopuszczony do kontaktu z żywnością. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

POJEMNIK GN 1/2 Z POKRYWA

Dane techniczne pojemnika:

- a. Materiał: polipropylen
- b. Długość: 325 mm +/- 10 mm
- c. Szerokość: 265 mm +/- 10 mm
- d. Wysokość: 160 170 mm
- e. Pojemność: 9,5 – 10 l
- f. Kształt: prostokątny
- g. Kolor: półprzezroczysty
- h. Temperatura minimalna: -40°C
- i. Temperatura maksymalna: 80°C
- j. Rozmiar: GN 1/2 (325065 mm)

Dane techniczne pokrywy :

- a. Materiał: polipropylen
- b. Długość: 325 mm +/- 10 mm
- c. Szerokość: 265 mm +/- 10 mm
- d. Kształt: prostokątny
- e. Kolor: półprzezroczysty
- f. Temperatura minimalna: -40°C
- g. Temperatura maksymalna: 80°C

Pojemnik i pokrywa pojemnika wykonana z polipropylenu przeznaczony do przechowywania produktów spożywczych. Nie pochłaniający zapachów oraz smaków. Wtopiona w tworzywo (pojemnik) etykieta przeznaczona do monitorowania procesu magazynowania. Możliwość piętrowania. Pojemniki i pokrywa dopuszczone do kontaktu z żywnością. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

POJEMNIK GN 1/1 26 L

Dane techniczne pojemnika:

- a. Materiał: stal nierdzewna
- b. Szerokość: 530 mm
- c. Głębokość: 325 mm
- d. Wysokość: 200 mm
- e. Pojemność: 26 L
- f. Kształt: prostokątny
- g. Kolor: inox
- h. Temperatura minimalna: -40°C
- i. Temperatura maksymalna: 300 ° C

Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej. Nie pochłaniający zapachów oraz smaków..
Możliwość piętrowania. Pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością. Możliwość mycia w
zmywarkach automatycznych przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

POJEMNIK GN 1/1 19 L

Dane techniczne pojemnika:

- a. Materiał: stal nierdzewna
- b. Szerokość: 530mm
- c. Głębokość: 325 mm
- d. Wysokość: 150 mm
- e. Pojemność: 19 L
- f. Kształt: prostokątny
- g. Kolor: inox
- h. Temperatura minimalna: -40°C
- i. Temperatura maksymalna: 300 ° C

Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej. Nie pochłaniający zapachów oraz smaków..
Możliwość piętrowania. Pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością. Możliwość mycia w
zmywarkach automatycznych przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

POJEMNIK GN 1/1 8L

Dane techniczne pojemnika:

- a. Materiał: stal nierdzewna
- b. Szerokość: 530mm
- c. Głębokość: 325 mm
- d. Wysokość: 65 mm
- e. Pojemność: 8l
- f. Kształt: prostokątny
- g. Kolor: inox
- h. Temperatura minimalna: -40°C
- i. Temperatura maksymalna: 300 ° C

Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej. Nie pochłaniający zapachów oraz smaków..
Możliwość piętrowania. Pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością. Możliwość mycia w
zmywarkach automatycznych przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

POJEMNIK GN 1/1 PERFOROWANY 8L

Dane techniczne pojemnika:

- a. Materiał: stal nierdzewna
- b. Powierzchnia: perforowana
- c. Szerokość: 530mm
- d. Głębokość: 325 mm
- e. Wysokość: 65 mm
- f. Pojemność: 8l
- g. Kształt: prostokątny
- h. Kolor: inox
- i. Temperatura minimalna: -40°C

- j. Temperatura maksymalna: 300 ° C

Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej. Nie pochłaniający zapachów oraz smaków. Możliwość piętrowania. Pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

POJEMNIK GN 1/1 5L

Dane techniczne pojemnika:

- a. Materiał: stal nierdzewna
- b. Szerokość: 530mm
- c. Głębokość: 325 mm
- d. Wysokość: 40 mm
- e. Pojemność: 5l
- f. Kształt: prostokątny
- g. Kolor: inox
- h. Temperatura minimalna: -40°C
- i. Temperatura maksymalna: 300 ° C

Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej. Nie pochłaniający zapachów oraz smaków.. Możliwość piętrowania. Pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

POJEMNIK GN 1/1 2,2 L

Dane techniczne pojemnika:

- a. Materiał: stal nierdzewna
- b. Szerokość: 530mm
- c. Głębokość: 325 mm
- d. Wysokość: 20 mm
- e. Pojemność: 2,2 L
- f. Kształt: prostokątny
- g. Kolor: inox
- h. Temperatura minimalna: -40°C
- i. Temperatura maksymalna: 300 ° C

Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej. Nie pochłaniający zapachów oraz smaków.. Możliwość piętrowania. Pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

POJEMNIK GN 1/2 2 L

Dane techniczne pojemnika:

- a. Materiał: stal nierdzewna
- b. Szerokość 325mm
- c. Głębokość: 265 mm
- d. Wysokość: 40 mm
- e. Pojemność: 2 L
- f. Kształt: prostokątny
- g. Kolor: inox

- h. Temperatura minimalna: -40°C
- i. Temperatura maksymalna: 300 ° C

Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej. Nie pochłaniający zapachów oraz smaków..
Możliwość piętrowania. Pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

POJEMNIK GN 1/2 3,5 L

Dane techniczne pojemnika:

- a. Materiał: stal nierdzewna
- b. Szerokość 325mm
- c. Głębokość: 265 mm
- d. Wysokość: 65 mm
- e. Pojemność: 3,5 L
- f. Kształt: prostokątny
- g. Kolor: inox
- h. Temperatura minimalna: -40°C
- i. Temperatura maksymalna: 300 ° C

Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej. Nie pochłaniający zapachów oraz smaków..
Możliwość piętrowania. Pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

POJEMNIK GN 1/2 6 L

Dane techniczne pojemnika:

- a. Materiał: stal nierdzewna
- b. Szerokość 325mm
- c. Głębokość: 265 mm
- d. Wysokość: 100 mm
- e. Pojemność: 6 L
- f. Kształt: prostokątny
- g. Kolor: inox
- h. Temperatura minimalna: -40°C
- i. Temperatura maksymalna: 300 ° C

Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej. Nie pochłaniający zapachów oraz smaków..
Możliwość piętrowania. Pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

POJEMNIK GN 1/3 1,5 L

Dane techniczne pojemnika:

- a. Materiał: stal nierdzewna
- b. Szerokość 325mm
- c. Głębokość: 176 mm
- d. Wysokość: 40 mm
- e. Pojemność: 1,5 L

- f. Kształt: prostokątny
- g. Kolor: inox
- h. Temperatura minimalna: -40°C
- i. Temperatura maksymalna: 300 ° C

Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej. Nie pochłaniający zapachów oraz smaków..
Możliwość piętrowania. Pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością. Możliwość mycia w
zmywarkach automatycznych przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

POJEMNIK GN 1/3 2,5 L

Dane techniczne pojemnika:

- a. Materiał: stal nierdzewna
- b. Szerokość 325mm
- c. Głębokość: 176 mm
- d. Wysokość: 40 mm
- e. Pojemność: 2,5 L
- f. Kształt: prostokątny
- g. Kolor: inox
- h. Temperatura minimalna: -40°C
- i. Temperatura maksymalna: 300 ° C

Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej. Nie pochłaniający zapachów oraz smaków..
Możliwość piętrowania. Pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością. Możliwość mycia w
zmywarkach automatycznych przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

POJEMNIK GN 1/3 3,7 L

Dane techniczne pojemnika:

- a. Materiał: stal nierdzewna
- b. Szerokość 325mm
- c. Głębokość: 176 mm
- d. Wysokość: 100 mm
- e. Pojemność: 3,7 L
- f. Kształt: prostokątny
- g. Kolor: inox
- h. Temperatura minimalna: -40°C
- i. Temperatura maksymalna: 300 ° C

Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej. Nie pochłaniający zapachów oraz smaków..
Możliwość piętrowania. Pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością. Możliwość mycia w
zmywarkach automatycznych przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

POJEMNIK GN 1/4 1,7 L

Dane techniczne pojemnika:

- a. Materiał: stal nierdzewna
- b. Szerokość 265mm
- c. Głębokość: 162 mm

- d. Wysokość: 65 mm
- e. Pojemność: 1,7 L
- f. Kształt: prostokątny
- g. Kolor: inox
- h. Temperatura minimalna: -40°C
- i. Temperatura maksymalna: 300 ° C

Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej. Nie pochłaniający zapachów oraz smaków..
Możliwość piętrowania. Pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

POJEMNIK GN 1/4 2,8 L

Dane techniczne pojemnika:

- a. Materiał: stal nierdzewna
- b. Szerokość 265mm
- c. Głębokość: 162 mm
- d. Wysokość: 100 mm
- e. Pojemność: 2,8 L
- f. Kształt: prostokątny
- g. Kolor: inox
- h. Temperatura minimalna: -40°C
- i. Temperatura maksymalna: 300 ° C

Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej. Nie pochłaniający zapachów oraz smaków..
Możliwość piętrowania. Pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

POJEMNIK GN 1/4 3,6 L

Dane techniczne pojemnika:

- a. Materiał: stal nierdzewna
- b. Szerokość 265mm
- c. Głębokość: 162 mm
- d. Wysokość: 150 mm
- e. Pojemność: 3,6 L
- f. Kształt: prostokątny
- g. Kolor: inox
- h. Temperatura minimalna: -40°C
- i. Temperatura maksymalna: 300 ° C

Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej. Nie pochłaniający zapachów oraz smaków..
Możliwość piętrowania. Pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

POJEMNIK GN 1/4 5 L

Dane techniczne pojemnika:

- a. Materiał: stal nierdzewna
- b. Szerokość 265mm
- c. Głębokość: 162 mm
- d. Wysokość: 200 mm

- e. Pojemność: 5 L
- f. Kształt: prostokątny
- g. Kolor: inox
- h. Temperatura minimalna: -40°C
- i. Temperatura maksymalna: 300 ° C

Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej. Nie pochłaniający zapachów oraz smaków. Możliwość piętrowania. Pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

POJEMNIK GN 1/1 Z UCHWYTEM 14 L

Dane techniczne pojemnika:

- a. Materiał: stal nierdzewna
- b. Szerokość 530 mm
- c. Głębokość: 325 mm
- d. Wysokość: 100 mm
- e. Pojemność: 14 L
- f. Kształt: prostokątny
- g. Kolor: inox
- h. Temperatura minimalna: -40°C
- i. Temperatura maksymalna: 300 ° C

Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej z uchwytami ułatwiającymi przenoszenie. Nie pochłaniający zapachów oraz smaków. Możliwość piętrowania. Pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

POKRYWA GN 1/1 Z WYCIECIAMI

- a. Materiał: stal nierdzewna
- b. Głębokość: 530 mm
- c. Szerokość 325 mm
- d. Wysokość 35mm
- e. Kształt: prostokątny
- f. Kolor: inox
- g. Temperatura minimalna: -40°C
- h. Temperatura maksymalna: 300 ° C

Pokrywa wykonana ze stali nierdzewnej z wycięciami na uchwyty ułatwiającymi przenoszenie. Nie pochłaniający zapachów oraz smaków. Pokrywa z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

BLACHA NA OMLETY I PLACKI NIE PRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Dane techniczne pojemnika:

- a. Materiał: blacha pokryta powłoką nieprzywierającą
- b. Głębokość: 530 mm
- c. Szerokość 325 mm
- d. Wysokość 35mm
- e. Kształt: prostokątny

f. Kolor: czarny

Blacha pokryta powłoką nieprzywierającą posiadająca 12 wgłębień, materiał nie pochłaniający zapachów oraz smaków, dopuszczony do kontaktu z żywnością. Gwarancja 24 miesiące.

POJEMNIK GN 1/2 Z UCHWYTEM 6 L

Dane techniczne pojemnika:

- a. Materiał: stal nierdzewna
- b. Szerokość 325mm
- c. Głębokość: 265 mm
- d. Wysokość: 100 mm
- e. Pojemność: 6 L
- f. Kształt: prostokątny
- g. Kolor: inox
- h. Temperatura minimalna: -40°C
- i. Temperatura maksymalna: 300 ° C

Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej z uchwytami ułatwiającymi przenoszenie. Nie pochłaniający zapachów oraz smaków. Możliwość piętrowania. Pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

POJEMNIK GN 1/3 Z UCHWYTEM 3,7 L

Dane techniczne pojemnika:

- a. Materiał: stal nierdzewna
- b. Szerokość 325mm
- c. Głębokość: 176 mm
- d. Wysokość: 100 mm
- e. Pojemność: 3,7 L
- f. Kształt: prostokątny
- g. Kolor: inox
- h. Temperatura minimalna: -40°C
- i. Temperatura maksymalna: 300 ° C

Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej z uchwytami ułatwiającymi przenoszenie. Nie pochłaniający zapachów oraz smaków. Możliwość piętrowania. Pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

ŁYŻKA CEDZAKOWA Z 160MM



Zdjęcie przykładowe

Dane techniczne:

- a. Materiał: stal nierdzewna
- b. Średnica: 160 mm \pm 5mm
- c. Długość 350 mm \pm 5mm
- d. Kolor: inox

Łyżka cedzakowa wykorzystywana w zakładach żywienia zbiorowego w całości (łącznie z rączką) wykonana ze stali nierdzewnej o konstrukcji siatkowej. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

ŁYŻKA CEDZAKOWA a 200 MM



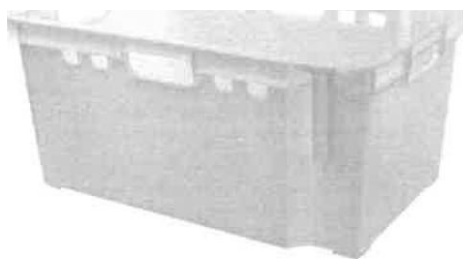
Zdjęcie przykładowe

Dane techniczne:

- a. Materiał: stal nierdzewna
- b. Średnica: 200 mm \pm 5mm
- c. Długość 200 mm \pm 5mm
- d. Kolor: inox

Łyżka cedzakowa wykorzystywana w zakładach żywienia zbiorowego w całości (łącznie z rączką) wykonana ze stali nierdzewnej o konstrukcji siatkowej. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

POJEMNIK NA MIESO TYP C



Zdjęcie przykładowe

Dane techniczne:

- a. Wymiary zewnętrzne: 600x400x280mm +/-20mm
- b. Nośność: 24-26 kg
- c. Pojemność całkowita: 48 — 50 L
- d. Waga: 2,1 — 2,2 kg
- e. Zakres temperatur: -30 do +70°C
- f. Materiał: polipropylen
- g. Kolor: biały

Pojemnik wykonany z polipropylenu posiadający możliwość sztaplowania (układania w słup). Posiadający atest PZH do kontaktu z żywnością. Możliwość mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych. Gwarancja 24 miesiące.

NACZYNIA STOŁOWE Z PORCELANY (porcelana stołowa biała niedekorowana)

I. Wymagania ogólne

- 1 . Materiał wykonania porcelana:
 - Porcelana typu „Fine Bone” (kolor ecru);
 - Porcelana typu „biała” (czysta biała barwa bez tzw. czarnych kropek).
- 2 Materiał wykonania powinien być pochodzenia naturalnego, bez użycia toksycznych składników i komponentów, nie zawierających kadmu i cynku.
- 3 Powierzchnia naczyń szklwiona.
- 4 Brak dekoracji.
- 5 Rant pogrubiony.
- 6 Dźwięk: czysty metaliczny.
- 7 Niska przewodność cieplna.
- 8 Do użytku w zmywarkach zgodnie z PN-EN 12875-1:2008, kuchenkach mikrofalowych oraz piecach konwekcyjno-parowych.
- 9 Wyroby porcelanowe jednorodnego wzoru i fasonu.
- 10 Gatunek — 1 lub II.
- 11 Cechowanie — na dnie każdego naczynia po stronie zewnętrznej wymagany jest wykonany trwale: znak lub logo producenta.

II. Wymagania techniczne szczegółowe

Wzorzec wytwarzania, szczegółowe parametry jakościowe, wady, pakowanie, przechowywanie, transport, badania, podział i oznaczenia wg. PN-75-A-12450.

- 1 Odporność na szok termiczny (od -30°C do 120°C).

- 2 Nasiąkliwość 0-0,5%.
 - 3 Wytrzymałość na zgniatanie i ściskanie (możliwość ustawienia w stosie min. 100 talerzy)
 - 4 Odporność na zadrapania
 - 5 Wymagania szczegółowe
 - talerze:
 - talerz głęboki: wzór „klasyczny”, średnica 22-25 cm ze skrzydłem uniesionym pod kątem nie mniejszym niż 20 stopni, waga minimum 0,58 kg;
 - talerz płytki: średnica 24-27 cm, waga minimum 0,53 kg;
 - talerz deserowy: średnica 17-20 cm, waga minimum 0,30 kg,
 - kompotierka (salaterka) o średnicy 12 — 14 cm, wysokość 3,5-5 cm, waga minimum 0,20 kg,
 - kubki:
 - kubek o pojemności 0,25-0,35 l bez ucha z możliwością sztaplowania, wysokość 9-11 cm, waga minimum 0,4 kg;
 - kubek o pojemności 0,40-0,56 l bez ucha z możliwością sztaplowania, wysokość 12-14 cm, waga minimum 0,5 kg,
 - filiżanka ze spodkiem o poj. 0,25-0,31, wysokość filiżanki 5,5-9 cm, średnica filiżanki minimum 8 cm, średnica spodka 14-16cm, waga łączna minimum 0,4 kg,
 - waza z pokrywką o pojemności 2,5—3,0 l, dwa symetryczne uchwyty, wysokość 18-24 cm, waga minimum 3 kg, uchwyt i otwór na łyżkę wazową w pokrywie,
 - cukiernica z pokrywką o średnicy 8-12 cm, wysokości 8-12 cm, wadze minimum 0,35 kg,
 - flakon do kwiatów (wazon) o wysokości 10-12 cm, wadze minimum 0,2 kg.
- III. Wymagania dodatkowe
1. Wyroby poukładane warstwami lub zapakowane w kartony na paletach każdy asortyment oddzielenie.
 2. Pomiędzy każdą warstwą przekładka tekturowa.
 3. Maksymalna ilość warstw na paletce:
 - a) talerzy do 7 warstw;
 - b) kubków do 9 warstw.
 4. Palety w całości foliowane zabezpieczające zawartość przed uszkodzeniem.
 5. Do każdej palety dołączona metryka zawartości wraz z opisem oraz podaniem informacji jaki zespół ją pakował (nr).
 6. W celu dokonania oceny przez komisję zamawianego do oferty dołączyć:
 - a) atest (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim dla każdego wyrobu;
 - b) katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

SZTUĆCE ZE STALI NIERDZEWNEJ (Łyzeczka do herbaty, Łyżka stołowa, Nóż stołowy, Widelec stołowy)

I. Wymagania ogólne

1. Materiał wykonania całości: stal nierdzewna chromoniklowa typ min. 18/8 (01-118 N8) wg PN-EN 10088-1•2007.
2. Wykonane zgodnie z zapisami PN-EN ISO 8442-2:2002 oraz PN-EN ISO

8442-5:2008.

3. Wykonanie:

– łyżki, łyżeczki: wycinane, walcowane, tłoczone; – widelce: wycinane, tłoczone, z zaostrzonymi kolcami, czterozębny; – noże: wycinane, kute, walcowane na zimno i gorąco z brzeszczotami hartowanymi o twardości co najmniej 48 HRC wg PN-EN ISO 65081 :2016-10, szlifowane, wyważone tak, aby brzeszczot noża leżącego na płaskiej powierzchni nie dotykał tej powierzchni. Brzeszczot noża z zaokrąglonym końcem ząbkowany na 1/3 długości ostrza.

4. Rękojeść wyprofilowana, łatwa do czyszczenia.
5. Wyroby jednorodnego wzoru, jednolite, gładkie, bez przetłoczeń.
6. Krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek.
7. Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć
8. Wykończenie: średni lub wysoki połysk
9. Odporność na działanie środków myjących i dezynfekcyjnych
10. Sztućce przystosowane do mycia w zmywarkach mechanicznych zgodnie z PN-EN 12875-1: 2008
11. Cechowanie – na każdym sztuczku wymagany jest wykonany trwale: znak lub oznaczenie rodzaj użytej stali nierdzewnej(wybita cecha) lub dołączony atest wyrobu.

II. Wymagania techniczne i szczegółowe

1. Łyżka — grubość 1,8-2,0 mm, długość 19,0 —21 cm, pojemność minimum 15 ml.
2. Łyżeczka do herbaty, grubość 1,2-2,0 mm, długość 13,3— 14,9 cm, pojemność minimum 5 ml.
3. Widelec, grubość 2-2,2 mm, długość 19,0 — 21 cm.
4. Nóż, waga min. 80 g, długość 20,0 — 23,0 cm

III. Wymagania dodatkowe

1. Wyroby poukładane warstwami, zapakowane w kartony, każdy asortyment oddzielenie.
2. W przypadku dostawy wyrobów powyżej 5000 szt. wymagana jest dostawa na paletach. Palety w całości foliowane zabezpieczające zawartość przed uszkodzeniem.
3. Do każdej palety dołączona metryka zawartości wraz z opisem oraz podaniem informacji jaki zespół ją pakował (nr).
4. Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
5. W celu dokonania oceny przez komisję zamawianego do oferty dołączyć:
 - a) atest producenta w języku polskim potwierdzający jakość stali użytej do wyrobów (stal minimum 18/8);
 - b) atest (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim dla każdego wyrobu;
 - c) katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

TACA KELNERSKA/ŻOŁNIERSKA

I. Przeznaczenie: taca do posiłków (taca konsumencka, żołnierska do przenoszenia posiłków, przenoszenia naczyń, zastawy stołowej).

II. Wymagania ogólne

1. Materiał wykonania: tworzywo sztuczne — poliester wzmocniony włóknem szklanym. Budowa wielowarstwowa.
2. Kształt prostokątny lub trapezowy.
3. Taca przystosowana do mycia i wyparzania w zmywarkach zgodnie z PN-EN 12875-1:2008.
4. Na zewnętrznej stronie rantu tacy wyprofilowane separatory umożliwiające stabilne układanie tac w sterty, pozwalające na swobodną cyrkulację powietrza pomiędzy tacami w celu ich osuszenia.
5. Odporność na środki myjące i przebarwienia.
6. Dostosowane do zmywania i wyparzania w zmywarkach automatycznych (min. 3 razy dziennie).
7. Kolor: granit lub inny jasny z palety barw.

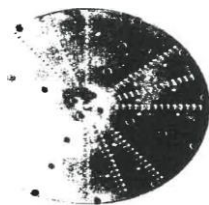
III. Wymagania techniczne i szczegółowe

1. Odporność termiczna od -10 do 100⁰C.
2. Struktura tacy wzmocniona, rant wyprofilowany usztywniający konstrukcję.
3. Wymagania szczegółowe:
 - a. Taca prostokątna wymiary 530x325x(h)10-20 mm:
 - b. taca trapezowa: kształt (trapezoidalny) umożliwiającą ułożenie czterech tac na stole kwadratowym o boku 90 cm; wymiary 440-460 x 350-380 mm; podstawa krótsza trapezu: 200-210 mm, wysokość: 10-20 mm.

IV. Wymagania dodatkowe

1. Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
2. W celu dokonania oceny przez komisję zamawianego do oferty dołączyć:
 - a) atest (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim;
 - b) katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobu oraz potwierdzający oznakowanie symbolem „do kontaktu z żywnością” lub zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004.
3. W przypadku dostawy wyrobów powyżej 2000 szt.:
 - a) wyroby poukładane warstwami, zapakowane w kartony;
 - b) wymagana jest dostawa na paletach. Palety w całości foliowane zabezpieczające zawartość przed uszkodzeniem;
 - c) do każdej palety dołączona metryka zawartości wraz z opisem, specyfikacją produktu i producenta.

Tarcza wiórki 3 x 1 5 mm.



Przykładowa zdjęcie.

PRZEZNACZENIE:

- tarcza współpracująca wyłącznie z szatkownicą KW350 Spomasz Nakło,

- spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej i mikrobiologicznej
- powierzchnia wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością

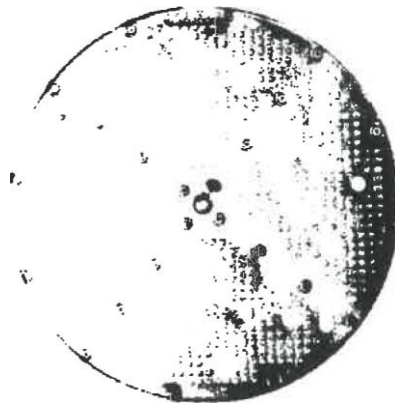
DANE TECHNICZNE:

- średnica: 350 mm,
- materiał: stal nierdzewna, - kolor: inox,

WYMAGANIA DODATKOWE:

- dokumentacja w języku polskim,
- instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
- gwarancja lub rękojmia na okres 24 miesięcy.

Tarcza do ziemniaków



Przykładowe zdjęcie.

PRZEZNACZENIE:

- tarcza współpracująca wyłącznie z szatkownicą KW350 Spomasz Nakło.
- spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej i mikrobiologicznej,
- powierzchnia wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

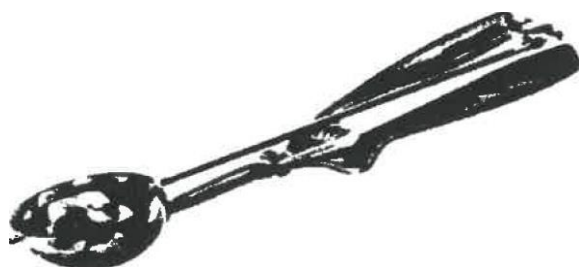
DANE TECHNICZNE:

- średnica: 350 mm,
- materiał: stal nierdzewna, - kolor: inox,

WYMAGANIA DODATKOWE:

- dokumentacja w języku polskim,
- instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
- gwarancja lub rękojmia na okres 24 miesięcy.

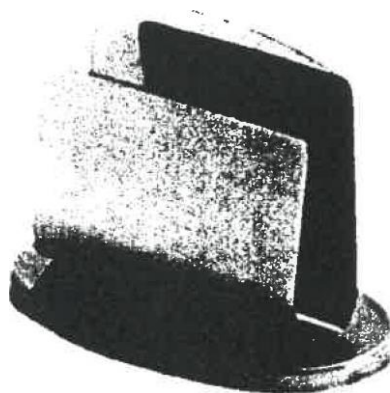
Gałkownica ziemniaków



Przykładowe zdjęcie.

Gałkownica do lodów, puree lub ryżu wykonana z polerowanej stali nierdzewnej (oprócz sprężyny). Pojemność porcji 1/14

Serwetnik



Przykładowe zdjęcie.

PRZEZNACZENIE:

Element zastawy stołowej, służący do przechowywania serwetek stołowych pełniący również funkcję dekoracyjną.

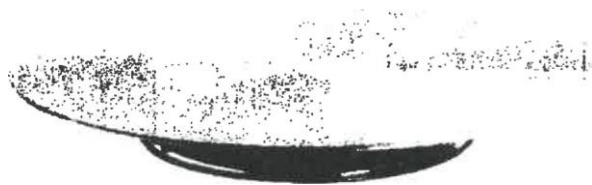
DANE TECHNICZNE:

materiał: stal nierdzewna

Kolor: inox

Wymiary części roboczej: 80x25

Patera



Przykładowe zdjęcie.

- Patera do tortu na podstawie obrotowej,
- Średnica 330mm
- Wysokość - H: 45 mm

Salaterka 1,1 l.

- Salaterka wykonana z białego hartowanego szkła o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne i termiczne.

DANE TECHNICZNE:

- producent: ARCOROC,
- materiał: Opal,
- kolor: biały,
- wymiary: średnica 180 mm, wysokość 78 mm, pojemność: 1 l (+1- 10%).

WYMAGANIA DODATKOWE:

- mycie w zmywarce: TAK,
- mikrofalówka: TAK

PÓLMISEK OWALNY 280MM BIAŁY

Dane techniczne:

- a. Materiał: porcelana
- b. Wymiary: 280 mm
- c. Kolor: biały

Talerz wykonany z porcelany w kolorze białym, bez użycia toksycznych składników i komponentów, nie zawierający kadmu i cynku, rant dekoracyjny, dźwięk czysty metaliczny, niska przewodność cieplna, odporny na zadrapania, odporny na działanie środków myjących i dezynfekujących, przystosowany do mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych, gatunek I. Gwarancja 24 miesiące.

PÓLMISEK OWALNY 330MM BIAŁY

Dane techniczne:

- a. Materiał: porcelana
- b. Wymiary: 330 mm
- c. Kolor: biały

Talerz wykonany z porcelany w kolorze białym, bez użycia toksycznych składników i komponentów, nie zawierający kadmu i cynku, rant dekoracyjny, dźwięk czysty metaliczny, niska przewodność cieplna, odporny na zadrapania, odporny na działanie środków myjących i dezynfekujących, przystosowany do mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych, gatunek I. Gwarancja 24 miesiące.

PÓLMISEK OWALNY 360 MM BIAŁY

Dane techniczne:

- a. Materiał: porcelana
- b. Wymiary: 330 mm
- c. Kolor: biały

Talerz wykonany z porcelany w kolorze białym, bez użycia toksycznych składników i komponentów, nie zawierający kadmu i cynku, rant dekoracyjny, dźwięk czysty metaliczny, niska przewodność cieplna, odporny na zadrapania, odporny na działanie środków myjących i dezynfekujących, przystosowany do mycia w zmywarkach automatycznych - przemysłowych, gatunek I. Gwarancja 24 miesiące.

PÓLMISEK OWALNY PORCELANOWY 220MM BIAŁY **(złote zdobienia)**

Dane techniczne:

- a. Materiał: porcelana
- b. Wysokość: 20 mm
- c. Szerokość: 180mm
- d. Długość: 220mm
- e. Kształt: owalny
- f. Kolor: biały

Talerz wykonany z porcelany w kolorze białym, bez użycia toksycznych składników i komponentów, nie zawierający kadmu i cynku, rant dekoracyjny - złoty, dźwięk czysty metaliczny, niska przewodność cieplna, odporny na zadrapania, odporny na działanie środków myjących i dezynfekujących, przystosowany do mycia w zmywarkach automatycznych, gatunek I. Gwarancja 24 miesiące.

PÓLMISEK OWALNY PORCELANOWY 280MM BIAŁY
(złote zdobienia)

Dane techniczne:

- a. Materiał: porcelana
- b. Wysokość: 25 mm
- c. Szerokość: 200mm
- d. Długość: 280mm
- e. Kształt: owalny
- f. Kolor: biały

Talerz wykonany z porcelany w kolorze białym, bez użycia toksycznych składników i komponentów, nie zawierający kadmu i cynku, rant dekoracyjny - złoty, dźwięk czysty metaliczny, niska przewodność cieplna, odporny na zadrapania, odporny na działanie środków myjących i dezynfekujących, przystosowany do mycia w zmywarkach automatycznych, gatunek I. Gwarancja 24 miesiące.

FILIŻANKA ZE SPODKIEM PORCELANOWA 250ML BIAŁA
(złote zdobienia)

Dane techniczne filiżanki:

- a. Materiał: porcelana
- b. Wysokość: 75mm
- c. Szerokość: 90mm
- d. Długość: 115mm
- e. Pojemność : 250ml
- f. Kolor: biały, złoty rant

Dane techniczne spodka:

- a. Materiał: porcelana
- b. Wysokość: 21mm
- c. Szerokość: 117mm
- d. Długość: 117mm
- e. Średnica: 215 mm
- f. Kolor: biały, złoty rant

Filiżanka i spodek wykonane z porcelany w kolorze białym, bez użycia toksycznych składników i komponentów, nie zawierający kadmu i cynku, rant dekoracyjny - złoty, dźwięk czysty metaliczny, niska przewodność cieplna, odporny na zadrapania, odporny na działanie środków myjących i dezynfekujących, przystosowany do mycia w zmywarkach automatycznych, gatunek I. Gwarancja 24 miesiące.