

## Część 1

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – na dostawę, montaż wraz z uruchomieniem sprzętu oraz mebli gastronomicznych dla Zespołu Placówek Szkolno-Wychowawczo-Rewalidacyjnych w Cieszynie, Zespołu Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Cieszynie oraz Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Wiśle:

L.p.	Wyposażenie	Liczba sztuk	Opis wymaganych parametrów minimalnych	Szkoła	Pracownia
1.	Regał ze stali nierdzewnej	2	<b>Regał z drzwiami przesuwными:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>wykonany ze stali nierdzewnej,</li><li>wymiary (dł. x szer. x wys.): 780 – 820 x 480 – 520 x 1780 – 1820 mm,</li><li>w regale 2 półki.</li></ul> Montaż regału.	ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.
2.	Fontanna do czekolady	1	<b>Profesjonalna fontanna cateringowa do czekolady, kajmaku, oraz sosów serowych:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>minimum 4 kaskady;</li><li>niezależna regulacja temperatury i pracy silnika;</li><li>zakres regulacji temperatury min.: od 30 do 80 °C;</li><li>moc: min. 230 W;</li><li>wykonanie obudowy i talerzy: stal nierdzewna chromowana.</li></ul>	ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.
3.	Maszyna do lodów	1	<b>Maszyna do lodów:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>do przygotowywania świeżych lodów w różnych kombinacjach smakowych;</li><li>obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej i tworzywa sztucznego;</li><li>wyjmowany pojemnik na lody wykonany z aluminium;</li><li>urządzenie chłodzi kompresorem;</li><li>czas produkcji lodów od 30 do 60 minut;</li><li>zasilanie: 230 V;</li><li>moc: 0,1 – 0,2 kW;</li><li>wymiary (dł. x szer. x wys.): 275 - 315 x 375 - 415 x 295 – 335 mm;</li><li>pojemność zbiornika: 1,3 – 1,5 l.</li></ul>	ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.

			W zestawie miarka i łyżka do lodów.		
4.	<b>Maszyna do popcornu</b>	1	<p><b>Maszyna do popcornu na kótkach z daszkiem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• trwałe i solidne wykonanie;</li> <li>• drzwiczki wykonane z akrylu, pozostałe boki wykonane ze szkła hartowanego;</li> <li>• garnek wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej teflonem;</li> <li>• podświetlenie wewnętrzne, ogrzewane dno oraz termostat;</li> <li>• wyposażona w klapkę do wyciągania popcornu oraz wysuwaną szufladę;</li> <li>• wózek z pojemną szafką;</li> <li>• dwa mniejsze kółka wózka wyposażone w hamulec;</li> <li>• wymiary (dł. x szer. x wys.): 920 - 960 x 430 - 470 x 1520 – 1560 mm;</li> <li>• zasilanie: 230 V;</li> <li>• moc: 1 – 1,8 kW;</li> <li>• średnica pojemnika: 140 – 180 mm;</li> <li>• wysokość pojemnika: 50 - 65 mm.</li> </ul> <p>W zestawie szufelka oraz pojemnik 0,5 l.</p>	ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.
5.	<b>Ekspres do kawy</b>	2	<p><b>Ekspres do kawy:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rodzaj ekspresu: ciśnieniowy;</li> <li>• ciśnienie: 15 bar;</li> <li>• moc: 1400 – 2000 W;</li> <li>• rodzaj kawy: ziarnista;</li> <li>• ilość napojów min. 8, między innymi Cappuccino, Espresso, podwójne espresso, Latte, kawa czarna, kawa biała, spienione mleko;</li> <li>• regulacja mocy kawy;</li> <li>• regulacja ilości zaparzonej kawy;</li> <li>• wbudowany młynek;</li> <li>• pojemność zbiornika na wodę: min. 1,5 l;</li> <li>• pojemność zbiornika na kawę: min. 250 g;</li> <li>• sterowanie elektroniczne;</li> </ul>	ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• panel sterowania z wyświetlaczem LCD;</li> <li>• możliwość zapisania ustawień mocy aromatu, proporcji kawy i mleka oraz temperatury;</li> <li>• funkcje dodatkowe: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Automatyczny program czyszczenia i odkamieniania,</li> <li>○ wyjmowany blok zaparzający,</li> <li>○ Double Cup,</li> </ul> </li> <li>• system spieniania mleka;</li> <li>• zintegrowana karafka do mleka;</li> <li>• szybkie czyszczenie obiegu mleka.</li> </ul> <p>W zestawie min.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• miarka,</li> <li>• pasek testowy do sprawdzania jakości wody,</li> <li>• szczoteczka do czyszczenia,</li> <li>• filtr.</li> </ul> <p>Montaż i uruchomienie ekspresu do kawy.</p>		
6.	<b>Bemar elektryczny</b>	4	<p><b>Bemar (podgrzewacz) elektryczny:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bemar na pojemnik GN 1/1 65;</li> <li>• moc całkowita: 0,7 - 1,2 kW;</li> <li>• zasilanie: 230 V;</li> <li>• materiał: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne;</li> <li>• wanna z tworzywa odpornego na wysokie temperatury;</li> <li>• pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej;</li> <li>• grzałka z termostatem.</li> </ul> <p>W zestawie pojemnik gastronomiczny GN 1/1 65.</p>	ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.
7.	<b>Podgrzewacz kociołek</b>	2	<p><b>Kociołek do zup z termostatem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wymiary: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ wysokość: 320 - 400 mm,</li> <li>○ średnica: 280 – 360 mm,</li> </ul> </li> </ul>	ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.

			<ul style="list-style-type: none"> <li>○ pojemność: 8 - 10 l;</li> <li>● moc całkowita: 0,2 – 0,6 kW;</li> <li>● zasilanie: 230 V;</li> <li>● temperatura maksymalna: min. 80 °C;</li> <li>● materiał: stal nierdzewna, stal malowana;</li> <li>● wyjmowany pojemnik na zupę oraz obrotowa pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej, obudowa wykonana ze stali lakierowanej;</li> <li>● kształt: okrągły.</li> </ul> <p>W zestawie min.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup,</li> <li>● pokrywa,</li> <li>● pojemniki,</li> <li>● chochła.</li> </ul>		
8.	<b>Podgrzewacz Gn 1/1</b>	4	<p><b>Podgrzewacz na pastę GN 1/1:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● rozmiar GN: GN 1/1,</li> <li>● materiał: stal nierdzewna,</li> <li>● podnoszona polerowana pokrywa i podstawa ze wspornikiem na pokrywę,</li> <li>● odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 65 mm.</li> </ul> <p>W zestawie min.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● pokrywa,</li> <li>● 2 pojemniki na pastę,</li> <li>● pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej o wysokości 65 mm.</li> </ul>	ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.
9.	<b>Kuchenka gazowo-elektryczna z termoobiegiem ze stali</b>	8	<p><b>Kuchenka gazowo-elektryczna:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● wymiary (szerokość x wysokość x głębokość): 500 x 850 x 600 mm;</li> <li>● rodzaj piekarnika: elektryczny;</li> <li>● rodzaj płyty: gazowa;</li> <li>● pojemność piekarnika: 55 - 65 l;</li> <li>● elektryczna zapalarka gazu w pokrętle;</li> <li>● funkcje piekarnika min.: grzałka górna i dolna (ogrzewanie góra-dół),</li> </ul>	ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.

			<p>termoobieg i grill;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ilość szyb piekarnika: min. 2;</li> <li>• chłodzona obudowa;</li> <li>• prowadnice piekarnika: drabinkowe;</li> <li>• rodzaj rusztu: żeliwny;</li> <li>• wysuwana szuflada piekarnika;</li> <li>• zabezpieczenie przeciw wyptywowe;</li> <li>• czyszczenie piekarnika: parowe;</li> <li>• klasa energetyczna A;</li> <li>• kolor: srebrny.</li> </ul> <p>Załączone wyposażenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ruszt,</li> <li>• taca głęboka.</li> </ul> <p>Montaż kuchenki gazowo-elektrycznej. Niezbędny osprzęt do montażu kuchenki gazowo-elektrycznej, zawory na gaz. Pierwsze uruchomienie kuchenki gazowo-elektrycznej.</p>		
10.	<b>Zestaw blach do kuchenki gazowo-elektrycznej</b> (zestaw składa się z 4 blach różnej głębokości)	8	Zestaw składa się z 4 blach emaliowanych i stalowych do piekarnika kuchenki gazowo-elektrycznej. Trzy blachy emaliowane pasują wymiarami (długość i szerokość) do kuchenki gazowo-elektrycznej (z pozycji nr 9). Szerokość i długość blach zależna od firmy wybranej kuchenki gazowo-elektrycznej (poz. nr 9). Głębokość blach: 17 mm, 33 mm, 40 mm. Czwarta blacha stalowa przeznaczona jest do wypieku pizzy średnica: 300 mm, materiał: stal. Blacha do pieczenia pizzy wykonany z wysokiej jakości stali, doskonale przewodzi ciepło. Odporna na zadrapania oraz łatwa w czyszczeniu. Wyposażona w specjalny uchwyt zwiększający bezpieczeństwo i wygodę podczas gotowania.	ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.
11.	<b>Podgrzewacz GN1/1</b>	2	<b>Podgrzewacz GN1/1:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• otwierana pokrywa,</li> <li>• w komplecie 2 pojemniki na paliwo,</li> <li>• pojemnik gastronomiczny GN1/1,</li> <li>• uchwyty umożliwiające montaż grzałki.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIU	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• wymiary: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ długość: 620 - 680 mm,</li> <li>○ szerokość: 330 - 500 mm,</li> <li>○ wysokość: 400 - 440 mm,</li> <li>○ pojemność: 8 - 10 litrów.</li> </ul> </li> </ul>		
12.	Zaparzacz do kawy 10 l	2	<p><b>Zaparzacz do kawy 10 l:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• z wysoko polerowanej stali nierdzewnej,</li> <li>• system ochrony przed przegrzaniem,</li> <li>• termostat bezpieczeństwa,</li> <li>• wskaźnik poziomu płynu.</li> <li>• wymiary: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ średnica: 220 - 380 mm,</li> <li>○ wysokość: 400 - 550 mm,</li> <li>○ pojemność: 9 - 11 litrów,</li> <li>○ moc: 1,5 - 3 kW,</li> <li>○ zasilanie: 230 V.</li> </ul> </li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYŃNIE	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
13.	Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1	2	<p><b>Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pojemniki do transportu i przechowywania żywności;</li> <li>• łatwy w czyszczeniu;</li> <li>• konstrukcja ułatwiająca otwieranie;</li> <li>• kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN;</li> <li>• miejsce na tabliczkę ułatwiającą oznakowanie;</li> <li>• pasuje GN 1/1 200 mm;</li> <li>• materiał: spieniony polipropylen;</li> <li>• wymiary: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ szerokość: 580 – 620 mm,</li> <li>○ głębokość: 380 – 420 mm,</li> <li>○ wysokość: 260 - 300 mm,</li> <li>○ pojemność: 38 - 40 l;</li> </ul> </li> <li>• piętrowanie.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYŃNIE	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
14.	Termos	1	<b>Termos transportowy z polietylenu:</b>	ZESPÓŁ SZKÓŁ	PRACOWNIA OBSŁUGI

	<b>transportowy z polietylenu</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• specjalne prowadnice do pojemników GN;</li> <li>• dwa ergonomiczne uchwyty do przenoszenia;</li> <li>• wymienna uszczelka drzwi;</li> <li>• drzwi otwierane o 265 - 280°;</li> <li>• możliwość stosowania do termosu wózka;</li> <li>• wymiary wewnętrzne (długość x szerokość x wysokość): 525 - 545 x 315 - 335 x 485 - 505 mm;</li> <li>• pojemność: 80 – 90 l.</li> </ul>	EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNI	GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
15.	<b>Termos transportowy ze stali nierdzewnej</b>	2	<b>Termosy transportowe ze stali nierdzewnej:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pokrywa z silikonową uszczelką, odporna na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków, wentyl odpowietrzający;</li> <li>• wymiary: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ średnica: 320 - 400 mm,</li> <li>○ wysokość: 330 - 450 mm,</li> <li>○ pojemność: 24 - 26 l.</li> </ul> </li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNI	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
16.	<b>Pojemnik transportowy</b>	10	<b>Pojemnik transportowy:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pojemnik do żywności ze szczelnie przylegającą pokrywą;</li> <li>• wzmocniona podstawa;</li> <li>• wyprofilowane uchwyty;</li> <li>• otwory w uchwytach zapobiegające pozostawaniu wilgoci po umyciu;</li> <li>• odpowiednio wyprofilowane dno i pokrywa umożliwiają piętrowanie;</li> <li>• wymiary: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ szerokość: 690 – 730 mm,</li> <li>○ głębokość: 420 - 460 mm,</li> <li>○ wysokość: 250 - 290 mm,</li> <li>○ pojemność: 51 - 55 l.</li> </ul> </li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNI	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
17.	<b>Pojemniki gastronomiczne z polipropylenu z pokrywą</b>	10	<b>10 pojemników gastronomicznych z polipropylenu obejmuje:</b> <b>5 pojemników gastronomicznych z polipropylenu z pokrywą GN 1/1:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wymiary: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ wysokość: 180 – 220 mm,</li> </ul> </li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNI	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.

			<ul style="list-style-type: none"> <li>○ pojemność: 26,0 – 30,0 l;</li> </ul> <p><b>5 pojemników gastronomicznych z polipropylenu GN ½ z pokrywą około 325 x 265 mm:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wymiary: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ wysokość: 180 – 220 mm,</li> <li>○ pojemność: 11,5 – 13,5 l.</li> </ul> </li> </ul>	CIESZYŃNIE	
18.	<b>Wózek kelnerski składany</b>	2	<p><b>Wózek kelnerski składany:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• powierzchnia robocza: 750 – 880 x 450 – 600 mm;</li> <li>• wózek kelnerski 3-półkowy;</li> <li>• wymiary: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ długość: 800 - 900 mm,</li> <li>○ szerokość: 500 - 600 mm,</li> <li>○ wysokość: 870 – 970 mm;</li> </ul> </li> <li>• minimalny udźwig 50 kg na półkę;</li> <li>• gumowe kółka w tym min. 2 z hamulcami.</li> </ul> <p>Określenie składany oznacza do samodzielnego montażu.</p>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYŃNIE	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
19.	<b>Blender barmański</b>	1	<p><b>Blender barmański:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• silnik o mocy 1100 - 1700 W.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYŃNIE	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
20.	<b>Kostkarka do lodu</b>	1	<p><b>Kostkarka do lodu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• moc: min. 120 W,</li> <li>• pojemność: min. 1 l,</li> <li>• wydajność: min 8 kg na dobę.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYŃNIE	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
21.	<b>Kruszarka do lodu</b>	1	<p><b>Kruszarka do lodu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• elektryczna,</li> <li>• zasilanie: 230 V,</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr



			<ul style="list-style-type: none"> <li>• moc: 70 – 200 W,</li> <li>• nóż lub ostrza ze stali nierdzewnej,</li> <li>• łopatką na lód w zestawie.</li> </ul>	IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNI	45.
22.	<b>Wyciskacz do owoców</b>	1	<b>Wyciskacz do owoców:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• elektryczny,</li> <li>• napięcie: 230 V,</li> <li>• 1200 - 1800 obr./min,</li> <li>• z nakładkami do dużych i małych owoców.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNI	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
23.	<b>Fontanna czekoladowa</b>	2	<b>Profesjonalna fontanna cateringowa do czekolady, kajmaku, oraz sosów serowych:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• minimum 3 kaskady;</li> <li>• minimalna pojemność misy: 2 kg;</li> <li>• niezależna regulacja temperatury i pracy silnika;</li> <li>• zakres regulacji temperatury min.: od 30 do 80 °C;</li> <li>• moc: min. 260 W;</li> <li>• wykonanie obudowy i talerzy: stal nierdzewna chromowana.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNI	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
24.	<b>Mikrofalówka</b>	1	<b>Mikrofalówka:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• z funkcją grilla,</li> <li>• pojemność: 16 - 20 l,</li> <li>• moc: min. 1000 W.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNI	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
25.	<b>Podgrzewacz elektryczny</b>	5	<b>Podgrzewacz elektryczny GN1/1:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury;</li> <li>• pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej;</li> <li>• grzałka z termostatem;</li> <li>• pojemność: 8 - 10 l;</li> <li>• moc elektryczna: 0,8 – 1,6 kW;</li> <li>• zasilanie (V/Hz): 230 V / 50 Hz;</li> <li>• możliwość regulacji temperatury min. od 30°C do 90°C.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNI	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.

26.	<b>Młynek do kawy</b>	1	<b>Profesjonalny młynek do kawy:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• moc: 270 - 420 W,</li> <li>• regulacja porcji,</li> <li>• żarna ze stali nierdzewnej,</li> <li>• ilość obrotów żaren: min. 1200 obr./min.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIU	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
27.	<b>Pomocnik kelnerski przenośny</b>	1	<b>Pomocnik kelnerski przenośny:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• stal nierdzewna,</li> <li>• na kółkach,</li> <li>• 3 półkowy.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIU	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
28.	<b>Pomocnik kelnerski stały</b>	2	<b>Pomocnik kelnerski stały:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• min. 1 szuflada z przegródkami plus półki,</li> <li>• płyta meblowa w kolorze buk,</li> <li>• wymiary (szer. x gł. x wys.): 800 – 1200 x 250 - 650 x 1000 – 1400 mm.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIU	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
29.	<b>Stół cateringowy</b>	3	<b>Stół cateringowy:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wymiary (dł. x szer. x wys.): 1200 – 1240 x 590 – 630 x 720 – 760 mm,</li> <li>• stół składany,</li> <li>• elementy stalowe malowane.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIU	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
30.	<b>Żelazko + deska</b>	1	<b>Żelazko i deska – komplet:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• żelazko – moc: min. 3000 W,</li> <li>• regulowana wysokość deski,</li> <li>• długość deski – min. 1000 mm.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIU	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
31.	<b>Stacja do prasowania w pionie</b>	1	<b>Stacja do prasowania w pionie:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• moc: min. 1600 W,</li> <li>• wyjmowany zbiornik na wodę.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.

				CIESZYŃNIE	
32.	<b>Czajnik bezprzewodowy</b>	2	<b>Czajnik bezprzewodowy:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pojemność: 1,6 – 2,0 l,</li> <li>• materiał: stal nierdzewna,</li> <li>• moc: 2000 - 3000 W,</li> <li>• możliwość ustawienia regulacji temperatury.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYŃNIE	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
33.	<b>Zestaw do sprzątania stolików</b>	1	<b>Zestaw do sprzątania stolików min.:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• elektryczna zmiotka do okruszków – materiał: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne, pojemnik do opróżniania, zasilanie baterie AA, wymiary (dł. x szer. x wys.): 80 – 180 x 70 – 140 x 30 – 150 mm.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYŃNIE	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
34.	<b>Szafa z regałami na sprzęt ze stali nierdzewnej</b>	2	<b>Szafa magazynowa ze stali nierdzewnej:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wymiary (dł. x szer. x wys.): 2000 x 600 x 1800 mm. Dopuszczamy możliwość połączenia dwóch szaf (o wymiarach (dł. x szer. x wys.): 1000 x 600 x 1800 mm) w 1 szafę.</li> <li>• konstrukcja spawana,</li> <li>• przestawne półki,</li> <li>• drzwi suwane.</li> </ul> <p>W załączniku szkic ustawienia szaf, szafek i stołów w salach 49, 50.</p>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYŃNIE	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.
35.	<b>Taborety dla gastronomii</b>	36	<b>Taboret przeznaczony do gastronomii:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wykonany ze stali nierdzewnej,</li> <li>• średnica siedziska: 295 – 305 mm,</li> <li>• wymiary (dł. x szer. x wys.): 350 – 390 x 350 – 390 x 410 – 450 mm,</li> <li>• nakładki na nóżki zapobiegające rysowaniu podłogi,</li> <li>• łatwy do utrzymania w czystości.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYŃNIE	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.
36.	<b>Szafka wisząca ze stali nierdzewnej</b>	6 różne	<b>Na 6 różnych szafek wiszących ze stali nierdzewnej składają się:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 szafki wiszące z drzwiami suwanymi wykonane ze stali nierdzewnej: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ szafka spawana;</li> </ul> </li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.

			<ul style="list-style-type: none"> <li>○ przestawna półka;</li> <li>○ minimalne obciążenie na półkę 60 kg/ m<sup>2</sup>;</li> <li>○ wymiary (dł. x szer. x wys.): 1190 - 1210 x 390 - 410 x 590 - 610 mm.</li> <li>● <b>2 szafki wiszące z drzwiami suwanymi wykonane ze stali nierdzewnej:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ przestawna półka;</li> <li>○ wymiary (dł. x szer. x wys.): 1790 - 1810 x 390 - 410 x 590 - 610 mm. Dopuszczamy możliwość połączenia dwóch szafek, tak aby ich długość mieściła się w przedziale: 1790 – 1810 mm.</li> </ul> </li> </ul> <p>W załączniku szkic ustawienia szaf, szafek i stołów w salach 49, 50.</p>	CIESZYŃSKIEJ W CIESZYŃNIE	
37.	<b>Stół przyścienny ze stali nierdzewnej</b>	<b>6 różne</b>	<p><b>Na 6 różnych stołów przyściennych ze stali nierdzewnej</b> składają się:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>4 stoły przyścienne z drzwiami suwanymi, wykonane ze stali nierdzewnej:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ stół spawany,</li> <li>○ przestawna półka;</li> <li>○ wymiary (dł. x szer. x wys.): 1190 - 1210 x 590 - 610 x 840 - 860 mm;</li> </ul> </li> <li>● <b>2 stoły przyścienne wykonane ze stali nierdzewnej:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ posiadające drzwi suwane na długości 1190 – 1210 mm oraz otwartą przestrzeń (na stolnice) na długości 590 – 610 mm. Stół w całości obudowany z tyłu i boku.</li> <li>○ wymiary (dł. x szer. x wys.): 1790 - 1810 x 590 - 610 x 840 - 860 mm. Dopuszczamy możliwość połączenia dwóch stołów, tak aby ich całkowita długość mieściła się w przedziale: 1790 – 1810 mm. W tym przypadku pierwszy stół z drzwiami suwanymi o wymiarach (dł. x szer. x wys.): 1190 - 1210 x 590 - 610 x 840 - 850 mm. Drugi stół z zabudowanymi bokami i tyłem, ale bez drzwi (na stolnice) o wymiarach (dł. x szer. x wys.): 590 - 610 x 590 - 610 x 840 - 860 mm).</li> </ul> </li> </ul> <p>W załączniku szkic ustawienia szaf, szafek i stołów w salach 49, 50.</p>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYŃNIE	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.

38.	Akcesoria kuch. cukiernicze komplet	2	<p><b>Akcesoria kuchenne cukiernicze – aerograf + kompresor:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aerograf + kompresor - zestaw duży (doskonale nadaje się do malowania na masach cukrowych i innych surowcach cukierniczych). Skład zestawu: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Profesjonalny aerograf - wykonany w całości z nierdzewnego metalu,</li> <li>○ Kompresor do aerografu,</li> <li>○ Komplet dyszy (iglic) o grubości: 0,2 mm, 0,3 mm, 0,5 mm - do stosowania z barwnikami o różnej gęstości, od barwników czystych po barwniki perłowe z drobkami brokatu lub nawet zamszu,</li> <li>○ Zestaw podstawowych barwników: min. 6 w tym biały, czarny, czerwony, żółty, zielony, niebieski,</li> <li>○ Szablony na bok tortów – 5 różnych.</li> </ul> </li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNI	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.
39.	Robot planetarny	2	<p><b>Kuchenny robot planetarny z przystawkami:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• do wyrabiania ciasta i ubijania piany,</li> <li>• misa o pojemności min. 5,5 l</li> <li>• gniazdo wolnych obrotów,</li> <li>• gniazdo szybkich obrotów,</li> <li>• praca pulsacyjna,</li> <li>• liczba poziomów obrotów: min. 6,</li> <li>• zasilanie: 230 V,</li> <li>• moc: 1,4 - 2 kW.</li> </ul> <p>W zestawie min.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• robot,</li> <li>• min. 3 mieszadła różnego rodzaju,</li> <li>• blender szklany o poj. min. 1,5 l,</li> <li>• osłona przeciw chlapaniu,</li> <li>• instrukcja obsługi w języku polskim.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNI	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.
40.	Naświetlacz do jaj na 10 szt.	2	<p>Naświetlacz bakteriobójczy na 10 jaj:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• przeznaczony do powierzchniowej dezynfekcji jaj o jednorazowym wsadzie 10 jaj;</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• wykonanie: stal nierdzewna;</li> <li>• czas jednego cyklu naświetlania: 1 - 1,5 minuty;</li> <li>• zasilanie: 230 V;</li> <li>• moc: 30 – 50 W.</li> </ul>	CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIIE	
41.	<b>Blender profesjonalny</b>	2	<b>Blender profesjonalny:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• funkcje: kruszenie lodu, mieszanie, miksowanie, rozdrabnianie (siekanie), ubijanie piany;</li> <li>• min. prędkość obrotowa: 10000 obr./min;</li> <li>• maks. prędkość obrotowa: 17000 obr./min;</li> <li>• długość ramienia: 190 mm z tolerancją +/- 10 mm;</li> <li>• moc całkowita: max. 0,4 kW;</li> <li>• zasilanie: 230 V;</li> <li>• 2 prędkości: 10000/17000 obr./min;</li> <li>• uchwyt do powieszenia na ścianie z miejscem na końcówki;</li> <li>• w komplecie 3 końcówki (nóż gwiazdka, tarcza ubijająca, tarcza miksująca).</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIIE	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.
42.	<b>Płyta indukcyjna</b>	2	<b>Kuchenka indukcyjna 2-palnikowa:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• przenośna,</li> <li>• powierzchnia ceramiczna,</li> <li>• wymiary (dł. x szer. x wys.): 500 – 800 x 250 – 500 x 50 – 200 mm,</li> <li>• zasilanie: 230 V, 50 Hz,</li> <li>• moc: 2 – 4 KW,</li> <li>• nóżki antypoślizgowe,</li> <li>• automatyczne wyłączenie,</li> <li>• długość przewodu zasilającego: 90 - 150 cm.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIIE	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.
43.	<b>Grill kontaktowy elektryczny profesjonalny</b>	2	<b>Grill kontaktowy pojedynczy ryflowany:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• materiał: stal nierdzewna;</li> <li>• materiał płyt grillowych: żeliwo, ryflowane;</li> <li>• powierzchnia grillowa: 350 – 370 x 260 – 280 mm;</li> <li>• zakres temperatur: min. od 100 °C do 300 °C;</li> <li>• regulacja temperatury: termostatyczna;</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIIE	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• cyfrowy wyświetlacz;</li> <li>• pojemnik na tłuszcz;</li> <li>• moc: 2 - 2,5 kW, zasilanie 230 V.</li> </ul>		
44.	<b>Wyciskarka do soków wolnoobrotowa</b>	2	<b>Wyciskarka do soków wolnoobrotowa:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• duży otwór wlotowy: 70 - 100 mm;</li> <li>• korek niekapek;</li> <li>• napięcie zasilania: 220 - 240V ~ 50/60 Hz;</li> <li>• moc: 240 W - 400 W;</li> <li>• sito do soków klarownych;</li> <li>• sito do przecierów;</li> <li>• mincer do mrożonych deserów;</li> <li>• pokrywa wsadowa;</li> <li>• popychacz;</li> <li>• pojemnik na sok;</li> <li>• pojemnik na pulpę;</li> <li>• instrukcja obsługi w języku polskim.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIĘ	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.
45.	<b>Blender</b>	2	<b>Blender barmański (barowy):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Urządzenie do przygotowywania drinków, napojów oraz potraw o lekkiej i średniej konsystencji;</li> <li>• Regulacja pomiędzy dwiema prędkościami;</li> <li>• Pokrywa z otworem sprawia, że nawet w trakcie rozdrabniania można dorzucić dodatkowe produkty;</li> <li>• Napięcie zasilające: 230 V;</li> <li>• Moc: 0,6 – 0,8 kW;</li> <li>• Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość): 175 - 215 x 195 – 235 x 390 – 430 mm;</li> <li>• Pojemność pojemnika: 1,3 - 1,5 l;</li> <li>• Funkcja "Pulse", która czasowo zwiększa obroty silnika;</li> <li>• Pojemnik można myć w zmywarce.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIĘ	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.
46.	<b>Gofrownica profesjonalna</b>	2	<b>Gofrownica profesjonalna:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• materiał: stal nierdzewna;</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO -	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• płyty żeliwne z powłoką nieprzywierającą;</li> <li>• wytrzymała konstrukcja;</li> <li>• płynna regulacja temperatury;</li> <li>• cyfrowy wyświetlacz;</li> <li>• moc: max. 2,2 kW;</li> <li>• napięcie: 220 - 230 V;</li> <li>• wymiary (długość x szerokość x wysokość): 250 – 350 x 400 – 500 x 250 - 330 mm.</li> </ul>	GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIIE	nr 49, 50.
47.	<b>Toster profesjonalny</b>	2	<b>Toster/opiekacz:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wymiary (długość x szerokość x wysokość): 440 – 480 x 280 – 320 x 285 – 325 mm;</li> <li>• wykonany ze stali nierdzewnej;</li> <li>• ceramiczne elementy grzewcze;</li> <li>• włącznik czasowy;</li> <li>• szufladka na pozostałości procesu pieczenia;</li> <li>• wymiary komory (długość x szerokość x wysokość): 340 – 380 x 190 – 230 x 75 - 115 mm;</li> <li>• liczba grzałek: 4,</li> <li>• moc: 1,5 – 2,5 kW.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIIE	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.
48.	<b>Ekspres do kawy</b>	1	<b>Ekspres do kawy:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rodzaj ekspresu: ciśnieniowy;</li> <li>• rodzaj kawy: mielona, ziarnista;</li> <li>• moc: 1400 – 1900 W;</li> <li>• ciśnienie: 15 bar;</li> <li>• spienianie mleka.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIIE	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 50.
49.	<b>Szybkowar 3 - 4 l</b>	4	<b>Szybkowar:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pojemność: 3 – 6 l;</li> <li>• wymiary: 90 - 190 x 160 - 260 mm;</li> <li>• wykonany ze stali nierdzewnej;</li> <li>• trójwarstwowe dno;</li> <li>• łatwy i wygodny w obsłudze;</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIIE	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.



			<ul style="list-style-type: none"> <li>• ebonitowe, ergonomiczne uchwyty;</li> <li>• można myć w zmywarce.</li> </ul>		
50.	<b>Waga elektroniczna</b>	4	<b>Waga elektroniczna:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• waga pomocnicza,</li> <li>• zakres do 15 kg,</li> <li>• dokładność min. do 2 g.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIU	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.
51.	<b>Termometr z sondą</b>	6	Termometr elektroniczny z sondą na przewodzie, zakres minimum od - 50 °C do + 200 °C.	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIU	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.
52.	<b>Mikser</b>	10	<b>Mikser ręczny:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• moc silnika: 350 - 500 W;</li> <li>• regulacja obrotów mechaniczna-skokowa;</li> <li>• liczba poziomów obrotów: min. 4;</li> <li>• funkcja Turbo;</li> <li>• funkcje: mieszanie, miksowanie, ubijanie piany;</li> <li>• końcówki do ubijania (trzepaczki);</li> <li>• tarcza przecierająca;</li> <li>• instrukcja obsługi w języku polskim.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIU	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.
53.	<b>Maszynka do mielenia mięsa</b>	12	<b>Maszynka do mielenia mięsa:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moc: 1400 - 2000 W;</li> <li>• Wydajność mielenia: min. 1,5 kg na minutę;</li> <li>• Wyposażenie - minimum: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ nasadka masarska,</li> <li>○ min. 2 sitka do mielenia,</li> <li>○ nożyk,</li> <li>○ taca zasypowa,</li> <li>○ popychacz,</li> </ul> </li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIU	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.

			<ul style="list-style-type: none"> <li>○ instrukcja obsługi w języku polskim.</li> </ul>		
54.	<b>Taborety dla gastronomii</b>	20	<b>Taboret przeznaczony do gastronomii:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wykonany ze stali nierdzewnej,</li> <li>• średnica siedziska: 280 – 320 mm,</li> <li>• wymiary (dł. x szer. x wys.): 350 – 390 x 350 – 390 x 400 – 450 mm,</li> <li>• nakładki na nóżki zapobiegające rysowaniu podłogi.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIĘ	WARSZTATY SZKOLNE (KUCHNIA)
55.	<b>Bemar</b>	1	<b>Bemar:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 komory 3 GN 1/1,</li> <li>• zbiorniki niezależnie ogrzewane,</li> <li>• zasilanie: 230 V, 50 Hz,</li> <li>• regulacja temperatury,</li> <li>• głębokość GN: max 200 mm,</li> <li>• wsporniki pojemników GN (nie dotyczy BSN.1GN),</li> <li>• moc: 2,0 – 2,2 kW,</li> <li>• temperatura min. 30°C - 95°C.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIĘ	WARSZTATY SZKOLNE (KUCHNIA)
56.	<b>Stoły centralny, załadowniczy i wyładowniczy</b>	3 różne stoły	<b>3 różne stoły obejmują:</b>  <b>Stół centralny – 1 szt.:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• z blokiem trzech szuflad i półką wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304;</li> <li>• nogi z regulowaną wysokością;</li> <li>• stół trwale spawany, bez ostrych krawędzi;</li> <li>• szuflady z uchwytem;</li> <li>• wymiar (dł. x szer. x wys.): 1180 – 1220 x 580 – 620 x 840 – 860 mm.</li> </ul> <b>Stół załadowniczy – 1 szt.:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304;</li> <li>• musi posiadać rant z tyłu;</li> <li>• cztery nogi z regulowaną wysokością;</li> <li>• mebel trwale spawany;</li> <li>• bez wbudowanego zlewu;</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIĘ	WARSZTATY SZKOLNE (KUCHNIA)

			<ul style="list-style-type: none"> <li>wymiar (dł. x szer. x wys.): 790 – 810 x 540 – 560 x 840 – 860 mm.</li> </ul> <p><b>Stół wyładowniczy – 1 szt.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304;</li> <li>musi posiadać rant z tyłu;</li> <li>cztery nogi z regulowaną wysokością;</li> <li>mebel trwale spawany;</li> <li>bez wbudowanego zlewu;</li> <li>wymiar (dł. x szer. x wys.): 640 – 660 x 390 – 410 x 840 – 860 mm.</li> </ul>		
57.	<b>Szafka magazynowa</b>	1	<p><b>Szafa z drzwiami suwanymi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>wykonana ze stali nierdzewnej w gatunku AISI 304 dzielona w połowie;</li> <li>4 poziomy półki;</li> <li>trwale spawana, bez ostrych krawędzi;</li> <li>drzwi suwane z uchwytnymi gięto-spawanymi na całej długości (bez ostrych krawędzi/zakończeń);</li> <li>wymiar (dł. x szer. x wys.): 980 – 1020 x 330 – 370 x 1980 – 2020 mm.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIU	WARSZTATY SZKOLNE (KUCHNIA)
58.	<b>Regał jezdny</b>	1	<p><b>Regał 4-poziomowy aluminiowo-polietylenowy jezdny:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>wkłady polietylenowe z możliwością czyszczenia w zmywarce;</li> <li>wymiar (dł. x szer. x wys.): 680 – 720 x 480 – 520 x 1730 - 1770 mm.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIU	WARSZTATY SZKOLNE (KUCHNIA)
59.	<b>Taboret elektryczny</b>	1	<p><b>Taboret elektryczny:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>wykonany ze stali nierdzewnej;</li> <li>moc: 4,5 – 5,5 kW;</li> <li>napięcie: 400 V;</li> <li>wymiar (dł. x szer. x wys.): 580 – 620 x 630 – 670 x 380 – 420 mm.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIU	WARSZTATY SZKOLNE (KUCHNIA)
60.	<b>Stojak pod stolnice</b>	1	Stojak o wymiarach (dł. x szer. x wys.): 890 - 910 x 590 - 610 x 840 - 860 mm z zabudowanym dookoła podestem niskim na 190 - 210 mm, natomiast konstrukcja ponad podestem jako wzmocniona rama.	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI	WARSZTATY SZKOLNE (KUCHNIA)

				CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIIE	
61.	<b>Wózek transportowy do talerzy</b>	1	<b>Wózek jodełkowy do talerzy:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Konstrukcja wykonana ze stali lakierowanej proszkowo, a zakończenia dodatkowo epoksydowane;</li> <li>• Wyposażony w 4 kółka obrotowe w tym dwa z hamulcami;</li> <li>• Kółka posiadają gumowe odboje;</li> <li>• Konstrukcja umożliwi dopasowanie do każdego rodzaju talerza;</li> <li>• Pojemność: min. 100 szt.;</li> <li>• Odstęp pomiędzy poziomami: 50 - 70 mm.;</li> <li>• Wymiar (dł. x szer. x wys.): 750 - 760 x 750 - 760 x 1790 – 1810 mm.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIIE	WARSZTATY SZKOLNE (KUCHNIA)
62.	<b>Cyrkulator do sous vide</b>	1	<b>Urządzenie do gotowania Sous Vide:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wykonane ze stali nierdzewnej;</li> <li>• regulacja temperatury min. co 0,5°C (min. 45 - 95°C);</li> <li>• pojemność: 18 - 22 l;</li> <li>• wymiar (dł. x szer. x wys.): 300 – 400 x 550 - 650 x 250 – 350 mm;</li> <li>• napięcie: 230 V.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIIE	WARSZTATY SZKOLNE (KUCHNIA)
63.	<b>Basen nierdzewny</b> (1 - głębokość komory 300 mm, 2 - głębokość komory 400 mm)	2	<b>2 baseny obejmują:</b>  <b>Basen nierdzewny - 1 szt.:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• stal typu AISI 304 z osłoną czołową;</li> <li>• głębokość komory: 290 – 310 mm;</li> <li>• rant tył i prawy;</li> <li>• nogi regulowane;</li> <li>• wymiar (dł. x szer. x wys.): 850 - 950 x 550 - 650 x 800 - 900 mm.</li> </ul> Wraz z podłączeniem do instalacji. W zakresie wykonawcy kolanka, przedłużki itp. Przyłącze będzie gotowe.  <b>Basen nierdzewny jednokomorowy - 1 szt.:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• stal typu AISI 304 z osłoną czołową;</li> <li>• głębokość komory: 390 – 410 mm;</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIIE	WARSZTATY SZKOLNE (KUCHNIA)

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• rant tył;</li> <li>• blat ze ścięciem wg indywidualnego obmiaru pomieszczenia;</li> <li>• nogi regulowane;</li> <li>• wymiar (dł. x szer. x wys.): 850 - 950 x 650 - 750 x 850 - 950 mm.</li> </ul> <p>Wraz z podłączeniem do instalacji. W zakresie wykonawcy kolanka, przedłużki itp. Przyłącze będzie gotowe.</p>		
64.	<b>Komputerowe tabele wartości odżywczych</b>	16	<p>Komputerowa baza danych - Tabele wartości odżywczej produktów spożywczych i potraw IŻŻ.</p> <p>Tabele dostarczają dokładnych informacji na temat składników odżywczych danego produktu czy też potrawy bezpośrednio w programie Diety. Dzięki temu rozwiązaniu użytkownik ma dostęp do danych dotyczących białek, tłuszczu czy kalorii danego produktu spożywczego.</p>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNI	PRACOWNIA PLANOWANIA ŻYWIENIA I PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ - sala nr 0.
65.	<b>Układ trawienny plansze</b>	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Układ trawienny człowieka cz. I. Plansza dydaktyczna przedstawia budowę przewodu pokarmowego, budowę ściany jelita cienkiego, wzajemne powiązanie wątroby, dwunastnicy i trzustki. Plansza ukazuje również zęby stałe wraz ze szczegółową budową zęba. Plansza laminowana i oprawiona w drewniane ramki z zawieszką.</li> <li>• Układ trawienny człowieka cz. II. Druga część planszy Układ trawienny człowieka przedstawia proces przetwarzania pokarmu oraz piramidę zdrowego odżywiania. Plansza laminowana i oprawiona w drewniane ramki z zawieszką.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNI	PRACOWNIA PLANOWANIA ŻYWIENIA I PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ - sala nr 0.
66.	<b>Przyrząd do pomiaru tkanki tłuszczowej i wody w organizmie</b>	1	<p>Odczyt parametrów dla całego ciała:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Masa ciała w kg;</li> <li>• Masa tkanki tłuszczowej w %;</li> <li>• Masa tkanki mięśniowej w kg;</li> <li>• Całkowita zawartość wody w organizmie w %;</li> <li>• Minerale kostne w kg;</li> <li>• Wiek metaboliczny;</li> <li>• Wskaźnik budowy ciała;</li> <li>• Wskaźnik trzewnej tkanki tłuszczowej;</li> <li>• Wskaźnik BMI;</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNI	PRACOWNIA PLANOWANIA ŻYWIENIA I PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ - sala nr 0.

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• BMR (PPM).</li> </ul>		
67.	<b>Szafa mroźnicza</b>	1	<p><b>Szafa mroźnicza:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ze stali nierdzewnej,</li> <li>• w kolorze białym,</li> <li>• wymiary: 600 x 580 – 600 x 1850 – 1855 mm,</li> <li>• pojemność: od 350 do 361 l,</li> <li>• moc: min. 0,11 kW,</li> <li>• nośność półek min. 7 kg,</li> <li>• min. 3 półki w komplecie,</li> <li>• wymuszony obieg powietrza,</li> <li>• wbudowany zamek na klucz,</li> <li>• elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem,</li> <li>• automatyczne odszranianie.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO - HOTELARSKICH IM. W. REYMONTA W WIŚLE	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 150.
68.	<b>Szafa chłodnicza</b>	1	<p><b>Szafa chłodnicza:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ze stali nierdzewnej,</li> <li>• z drzwiami przeszklonymi w kolorze białym,</li> <li>• wymiary: 600 x 580 - 600 x 1850 - 1855 mm,</li> <li>• pojemność: od 350 do 361 l,</li> <li>• moc: min. 0,11 kW,</li> <li>• nośność półek min. 7 kg,</li> <li>• min. 3 półki w komplecie,</li> <li>• wymuszony obieg powietrza,</li> <li>• wbudowany zamek na klucz,</li> <li>• elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem,</li> <li>• automatyczne odszranianie.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO - HOTELARSKICH IM. W. REYMONTA W WIŚLE	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 150.
69.	<b>Sous vide – urządzenie do gotowania (cyrkulator)</b>	1	<p><b>Urządzenie do gotowania Sous Vide:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wykonane ze stali nierdzewnej;</li> <li>• regulacja temperatury;</li> <li>• pojemność: 8 -10 l;</li> <li>• wymiar (dł. x szer. x wys.): 145 - 300 x 100 - 350 x 290 - 360;</li> <li>• napięcie: 230 V.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO - HOTELARSKICH IM. W. REYMONTA W WIŚLE	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 150.

70.	<b>Pakowarka próżniowa</b>	2	<p><b>Pakowarka próżniowa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• materiał: stal szlachetna, tworzywo sztuczne,</li> <li>• długość listwy zgrzewającej: 280 - 320 mm,</li> <li>• wymiary zewnętrzne: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ długość: 320 – 400 mm,</li> <li>○ szerokość: 140 – 240 mm,</li> <li>○ wysokość: 70 – 160 mm.</li> </ul> </li> </ul> <p>W zestawie min. 30 toreb do pakowania próżniowego.</p>	ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO - HOTELARSKICH IM. W. REYMONTA W WIŚLE	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 150.
71.	<b>Wózek kelnerski trzypółkowy</b>	2	<p><b>Wózek kelnerski trzypółkowy:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ze stali nierdzewnej,</li> <li>• uchwyt o profilu okrągłym,</li> <li>• wymiary: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ długość: 860 – 1300 mm,</li> <li>○ szerokość: 500 - 540 mm,</li> <li>○ wysokość: 940 - 960 mm.</li> </ul> </li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO - HOTELARSKICH IM. W. REYMONTA W WIŚLE	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 150.
72.	<b>Kuchenka do flambrowania kisag</b>	1	<p><b>Kuchenka do flambrowania kisag:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• urządzenie do przygotowania potraw podpalanych np. deserów,</li> <li>• stal nierdzewna,</li> <li>• palnik Kisag,</li> <li>• min. 1,5 godzinny okres palenia.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO - HOTELARSKICH IM. W. REYMONTA W WIŚLE	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 150.
73.	<b>Ekspres ciśnieniowy do kawy</b>	1	<p><b>Ekspres do kawy kolbowy z młynkiem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• moc: min. 1000 W,</li> <li>• wymiary: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ długość: 320 – 340 mm,</li> <li>○ szerokość: 250 - 260 mm,</li> <li>○ wysokość: 360 - 370 mm,</li> </ul> </li> <li>• zbiornik na wodę: 2,0 – 3,0 l,</li> <li>• podgrzewacz filiżanek,</li> <li>• wbudowany młynek.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO - HOTELARSKICH IM. W. REYMONTA W WIŚLE	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 150.

74.	<b>Młynek do kawy</b>	1	<b>Młynek do kawy:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• elektryczny młynek do kawy,</li> <li>• dozownik kawy,</li> <li>• licznik porcji, regulacja grubości mielenia w zakresie min. 5 – 10 g,</li> <li>• zasilanie: 230 V,</li> <li>• moc: 0,2 – 0,5 kW,</li> <li>• pojemność zasobnika kawy: min. 1,5 kg,</li> <li>• pojemność zasobnika na zmieloną kawę: min. 600 g,</li> <li>• silnik z zabezpieczeniem termicznym,</li> <li>• maksymalny ciągły czas pracy: min. 30 min,</li> <li>• manualny start/stop.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO - HOTELARSKICH IM. W. REYMONTA W WIŚLE	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 150.
75.	<b>Blender dzbankowy</b>	3	<b>Blender dzbankowy:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pojemność dzbanu: 1,8 - 2,0 l;</li> <li>• moc: 1500 - 2000 W;</li> <li>• ostrza ze stali nierdzewnej,</li> <li>• min. 30 000 obrotów na minutę;</li> <li>• funkcja kruszenia lodu;</li> <li>• pokrywa z dozownikiem do syropów;</li> <li>• wyświetlacz pozwalający śledzić wszystkie trwające programy takie jak ilość obrotów, cykle oraz czas.</li> </ul> <p>W zestawie popychacz.</p>	ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO - HOTELARSKICH IM. W. REYMONTA W WIŚLE	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 150.
76.	<b>Mięsiarka planetarna z regulacją obrotów</b>	5	<b>Mięsiarka planetarna z regulacją obrotów:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zakres mocy od 800 do 1000 W;</li> <li>• pojemność miski od 4,8 do 6 l;</li> <li>• wyposażenie: mieszadło, hak do ciasta, różga – wszystko ze stali nierdzewnej.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO - HOTELARSKICH IM. W. REYMONTA W WIŚLE	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 150.
77.	<b>Elektryczny podgrzewacz do czekolady</b>	1	<b>Elektryczny podgrzewacz do czekolady:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wkład ze stali nierdzewnej,</li> <li>• pojemność: 1 - 1,5 l,</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO - HOTELARSKICH	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 150.



			<ul style="list-style-type: none"> <li>• moc: 70 - 150 W,</li> <li>• wymiary: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ długość: 230 - 290 mm,</li> <li>○ szerokość: 190 - 220 mm,</li> <li>○ wysokość: 120 - 200 mm.</li> </ul> </li> </ul>	IM. W. REYMONTA W WIŚLE	
78.	<b>Kuchenka mikrofalowa</b>	1	<b>Kuchenka mikrofalowa:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• moc: 800 - 1200 KW,</li> <li>• pojemność: 30 - 35 l,</li> <li>• szerokość: 450 - 550 mm,</li> <li>• poziomy mocy: min. 5,</li> <li>• regulacja czasu,</li> <li>• talerz obrotowy o średnicy: 340 - 380 mm,</li> <li>• kolor dowolny.</li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO - HOTELARSKICH IM. W. REYMONTA W WIŚLE	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 150.
79.	<b>Blender ręczny</b>	5	<b>Blender ręczny:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• funkcje: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ kruszenie lodu,</li> <li>○ ubijanie piany,</li> <li>○ miksowanie,</li> <li>○ rozdrabnianie,</li> </ul> </li> <li>• moc: 700 - 1000 W.</li> <li>• Wyposażenie: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ pojemnik z ostrzem miksującym do rozdrabniania,</li> <li>○ rozdrabniacz,</li> <li>○ pokrywa,</li> <li>○ trzepaczka do ubijania,</li> <li>○ mikser ręczny,</li> <li>○ mieszadła do ciasta.</li> </ul> </li> </ul>	ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO - HOTELARSKICH IM. W. REYMONTA W WIŚLE	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 150.