

„Posiłek w domu i w szkole”

Wsparcie finansowe w wysokości 100.000,- złotych pozwoliło nam na doposażenie kuchni i stołówek.

1	Rozdrabniacz/szatkwonica do warzyw Wydajność minimum 220kg/h Moc minimum 1,2kW Obroty minimum 350/h tarcze w komplecie (słupki 4/4 ,wiórki 2mm, plastry falista 3mm, kostka)
2	Tarcza do plastrów falista 3mm Robot Coupe CL 50
3	Tarcza do wiórków 2mm Robot Coupe CL 50
4	Tarcza do wiórków 7mm Robot Coupe CL 50
5	Tarcza do kostki Robot Coupe CL 50
6	Tarcza do słupków 4/4 Robot Coupe CL 50
7	Tarcza do plastrów 3mm Robot Coupe CL 50
8	Tarcza do placków ziemniaczanych Robot Coupe CL 50
9	Zmywarka do naczyń kapturowa z dozownikiem płynu, pompą spustową, funkcją wyparzania minimum 9 kW, kosze 500mm/500mm (w komplecie z uzdatniaczem wody elektrycznym)
10	Kosze do zmywarki kapturowej na talerze 500mm/500mm
11	Kosze do zmywarki kapturowej uniwersalne 500mm/500mm
12	Kosz do zmywarki kapturowej na sztuce
13	Gofrownica serca – minimum 4-5 gofrów Średnica min. 21 cm Minimum 0,7 kW
14	Blender Minimum 0,44 kW Przystawka minimum 45 cm
15	Tłuczek do ziemniaków 80cm
16	Wkład do obieraczki ziemniaków Spomasz Nakło 0Z8N – talerz ścierny
17	Wkład do obieraczki ziemniaków Spomasz Nakło 0Z8N – segment ścierny boczny
18	Bateria zlewozmywakowa naścienna, prysznicowa, z wylewką
19	Deski plastikowe do krojenia 400mm/600mm (komplet HACCP)

20	Noże szefa kuchni – długość min. 38 cm
21	Noże szefa kuchni – długość min. 29 cm
22	Termosy na zupę 9,5L (stalowe)
23	Kubki białe z uchem 250ml
24	Łyżka stołowa ze stali nierdzewnej
25	Widelec ze stali nierdzewnej
26	Nóż stołowy ze stali nierdzewnej
27	Łyżeczka do herbaty ze stali nierdzewnej
28	Talerz płytki średnica 24cm
29	Talerz głęboki średnica 22cm
30	Waza ze stali nierdzewnej 3L
31	<u>Pojemnik GN 1/2 gł. 10 cm z polipropylenu</u>
32	Salaterka średnica 16,5 cm
33	Talerz płytki średnica 20 cm
34	<u>Patelnia aluminiowa z powłoką nieprzywierającą śr. 24 cm</u>
35	Koszyki do sztućców pojemnik stalowy średnica min 100mm, wysokość min 130 mm
36	Blachy do pieczenia - keksówki Długość min. 300 mm, szerokość min. 100mm
37	Blachy do pieczenia ciast płaskie Długość min. 360 mm, szerokość min. 240 mm
38	Tłuczek do ziemniaków 50cm
39	Obieraczki do warzyw ręczne
40	Naleśnikarki elektryczne fi 40
41	Blacha do Mufinów na 12 szt.
42	Garnek 75,5l
43	Garnek 50l

44	Gofrownica prostokąt, 2 gofry, elektryczna, wzór Liege, minimum 1,5 kW
45	Okap szerokość 1600mm, głębokość 900mm, z wyciągiem wentylatorem osiowym
46	Uzdatniacz wody automatyczny- do posiadanego pieca konwekcyjno-parowego
47	Chłodziarka 300 l
48	Zgrzewarka do tacek, matryce na tacki typu duni o wymiarach 140x240 mm oraz 95x120 mm
49	Piec konwekcyjno – parowy elektryczny, moc min. 10 kW, na min 4 blachy (z kompletem blach głębokość 350 mm oraz automatycznym uzdatniaczem wody)
50	Ostrzałka do noży elektryczna
51	Krajalnica, średnica noża 250 mm
52	Patelnia gastronomiczna elektryczna uchylna, moc min. 9 kW, wymiary wewnętrzne misy min. 480x680x180 mm
53	Obieraczka do ziemniaków, wydajność 250-300 kg/h
54	Robot planetarny 20 l
55	Zamrażarka skrzyniowa z szybą płaską 300 l (biała)