



Співфінансується
Європейським Союзом –
Ukraine Facility
Co-funded by the
European Union –
Ukraine Facility

«ЗАТВЕРДЖЕНО»
Заклад професійної (професійно-
технічної) освіти «Бориславський
центр професійної освіти»
Директор
Ігор СТЕЧКЕВИЧ
« 04 » 09. 2025 року

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі (відповідно до пункту 4 постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))	
Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника	Заклад професійної (професійно-технічної) освіти «Бориславський центр професійної освіти» вул. Героїв ОУН-УПА, 21, м. Борислав, Львівська область, 82300, ЄДРПОУ 22376409
Назва предмета закупівлі:	«Обладнання для закладів громадського харчування» Класифікація за ДК 021-2015 (CPV): 39310000-8 - Обладнання для закладів громадського харчування
Вид процедури	Відкриті торги (з особливостями)
Ідентифікатор закупівлі	UA-2025-09-02-010580-a
Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:	Насамперед необхідно зазначити, що закупівля здійснюється відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 08.04.2025 №551 «Про затвердження переліку закладів освіти, відібраних для реалізації публічного інвестиційного проекту «Модернізація майстерень і лабораторій закладів професійної та фахової передвищої освіти, забезпечення енергоефективності, безпеки та інклюзивності освітнього простору» за рахунок субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам (за спеціальним фондом державного бюджету), передбаченої у 2025 році. Закупівля здійснюється, відповідно до порядку та умов передбачених Законом України «Про ратифікацію Рамкової угоди між Україною та Європейським Союзом щодо спеціальних механізмів реалізації фінансування Союзу для України згідно з інструментом Ukraine Facility» від 6 червня 2024 року № 3786-IX Кількість товару: 54 од. Технічні, якісні, кількісні та інші вимоги до предмета закупівлі, встановлені замовником в Додатку № 3 до тендерної документації
Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення	Розрахунок очікуваної вартості зазначених товарів було складено з урахуванням рекомендацій Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Мінекономіки від 18.02.2020 № 275 (зі змінами), зокрема використовуючи метод порівняння ринкових цін на такі товари, доступні у відкритих джерелах інформації (Інтернет), аналізуючи комерційні пропозиції від постачальників, тощо.
Очікувана вартість предмета закупівлі	Очікувана вартість предмета закупівлі «Обладнання для закладів громадського харчування» Класифікація за ДК 021-2015 (CPV): 39310000-8 - Обладнання для закладів громадського харчування 2`651`600 гривень 00 копійок (Два мільйони шістсот п'ятдесят одна тисяча шістсот гривень 00 копійок).

ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ

(технічні, якісні, кількісні та інші вимоги до предмета закупівлі)

1. Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі, технічна специфікація

Порядковий номер	Найменування техніки, обладнання, матеріалів та устаткування, які плануються придбати	Кількість одиниць	Характеристики
1.	Картоплечистка	1	Каркас із нержавіючої сталі, стійка із нержавіючої сталі, верхня кришка з прозорого харчового полікарбонату. Запобіжні мікровимикачі на верхній кришці та на вихідному отворі. Кнопка для вивантаження продукту. Таймер 0÷4 хвилини. Продуктивність 120 кг/год. Злив знизу. Максимальне завантаження: 10 кг. Тип установки: підлоговий. Дана модель підключається до водопроводу. Для вивантаження продукту використовується спеціальна кнопка. У машині встановлюється таймер від 0 до 4 хвилин. Струмінь води подається автоматично, що полегшує видалення лущиння. В комплекті - стійка з нержавіючої сталі CI, абразивний диск РТА. Підключення до електромережі 220 В Потужність електрична, кВт 0.75 Габарити 380x770x1160 мм Вага, кг 36
2.	Овочерізка	1	Овочерізка 150 кг/год Швидкість нарізки: не менше 8 кг / хв Великий бункер подачі продуктів дозволяє завантажувати більшість продуктів без попереднього розрізання на частини Збільшення швидкості роботи завдяки функції "Автопуск", яка дозволяє працювати без натискання кнопок "Старт" та "Пуск" - пристрій автоматично починає роботу під час опускання штовхача Швидке очищення обладнання після роботи, завдяки знімній кришці простої форми та робочому відсіку із закругленими кутами Металеві чаша і кришка Продуктивність, кг/год 150 Кількість швидкостей 1 Швидкість обертання, об/хв 375 Габарити не більше 390x310x610 мм Ріжучі диски входять в комплект. Підключення до електромережі 220 В Потужність електрична, не менше 0.55 кВт

3.	Виробничий стіл	13	Стіл з бортами позаду та зліва. Рівномірно зварені та відшліфовані шви на місцях стикування, відсутність гострих кутів та незашліфованих країв. Регульовані по висоті ніжки. нависання стільниці сзаду 30мм. По боках - 10мм. Борт висотою 40мм., Стільниця 0,8 мм посилена вологостійким ДСП товщиною 16мм. Полиця на висоті від підлоги 175мм. Передня панель 120мм. Каркас з труби 30х30 нержавіюча сталь. Робоча поверхня зі сталі AISI 201, товщина сталі 0,8мм. Габаритні розміри ДхШхВ, мм 1400х600х850
4.	Двохсекційна мийна ванна	7	Ванна мийна 2 секційна з бортами (позаду та справа) та полицею (на висоті 100мм) Рівномірно зварені та відшліфовані шви на місцях стикування, відсутність гострих кутів та незашліфованих країв. Регульовані по висоті ніжки. Зварна раковина, товщиною 0,8мм, борт пристінний 40мм, каркас - труба 30х30 мм. В комплектацію не входить: змішувач, сифон, шланги для підключення води. Матеріал сталь: AISI 201 Габаритні розміри ДхШхВ, мм 1400х600х850
5.	Електром'ясорубка	1	М'ясорубка 1Ф. Виконання: enterprise. Діаметр сталевих решіток: 6 мм. Реверс двигуна. Продуктивність: 150/200 кг/год. Габарити: 220х370х440 мм. Підключення: 0,75 кВт, 220 В. Вага: 19,0
6.	Електром'ясорубка настольного типу	1	Продуктивність, кг 150-200 Реверс Продуктивність: 150 кг / год. Реверс. Матеріал корпусу: нерж сталь. Матеріал лотка: нержавіюча сталь. Матеріал м'ясорубочної частини: нержавіюча сталь. Комплект: 2 ножа, 2 решітки діаметром 6 і 8 мм. 3 насадки для ковбас (12 мм, 17 мм, 19 мм) Габарити: 410х238х415 мм. Потужність: 0,75 кВт. Напруга: 220 В. Вага: 24,5 кг.
7.	Холодильник середньотемпературний	2	Об'єм: 700 л. Температурний режим: -2...+8°C. Матеріал корпусу – нержавіюча сталь (крім задньої панелі). Термоізоляція з пінополіуретану 50 мм. Холодоагент: R-290. Габарити: 693х826х2008 мм. Підключення: 0,251 кВт, 220 В.
8.	Морозильна шафа	2	Об'єм: 700 л.

			Температурний режим: -18...-22°C. Матеріал корпусу – нержавіюча сталь (крім задньої панелі). Термоізоляція з пінополіуретану 50 мм. Холодоагент: R-290. Габарити: 693x826x2008 мм. Підключення: 0,251 кВт, 220 В.
9.	Стелаж стаціонарний	7	Стелаж на 4 рівні Рівномірно зварені та відшліфовані шви на місцях стикування, відсутність гострих кутів та незашліфованих країв. Регульовані по висоті ніжки. Каркас з труби 30x30, полиці посилені, витримують рівномірне навантаження 100 кг Робоча поверхня зі сталі AISI 201, товщина сталі 0,8мм. Габаритні розміри ДхШхВ, мм 800x700x1800
10.	Плита електрична	1.	Плита електрична 4-х конфорочна, підлогова Зручне переміщення посуду будь-яких розмірів по всій поверхні плити. Конфорки виготовлені з чавуну, що забезпечує рівномірний розподіл температури. Стільниця виконана без швів, це полегшує санітарну обробку поверхні. Плита електрична поставляється з кабелем для підключення на 3 фази. Напруга, В 380 Потужність, кВт. 12 Кількість конфорок, шт. 4 Розміри однієї конфорки, мм. 415x295 Габаритні розміри (д/ш/в), мм. не більше 930x700x850 Вага, кг 88
11.	Холодильна шафа	2	Шафа холодильна однодверна Об'єм 650 літрів — достатньо простору для зберігання великої кількості продуктів, завдяки полицям з нержавіючої сталі. Компактні розміри (740*830*2010 мм) — шафа легко вписується навіть у невеликі приміщення. Енергоефективна робота компресора. Сучасний цифровий термостат — забезпечує точне регулювання температури і стабільний режим зберігання. Динамічна система охолодження рівномірно розподіляє температуру всередині шафи. Глухі двері з автоматичним закриванням. Матеріал – нержавіюча сталь. Температурний режим -2...+8.
12.	Міксер планетарний	1	Міксер планетарний. Підйомна головка для вилучення чаші, заміни насадки. Діжка і насадки виконані з нержавіючої сталі. Плавне регулювання швидкості обертання робочого органу 75-660 об/хв. У комплект входить вінчик, гак, лопатка. Знімна чаша з нержавіючої сталі об'ємом 7л. Габарити 240x410x437 мм. Підключення 0,28 кВт. 220 В. Вага 14,7 кг.
13.	Стелаж пересувний	2	Обладнаний 5 полицями. Включає 4 ролики, з них 2 з гальмами, з кутовим захистом.

			Виготовлений з нержавіючої сталі. Висота (мм):1545 Довжина (мм):905 Ширина (мм):585 Вага нетто (кг):22.25
14.	Тістоміс двохшвидкісний із з'ємною діжею	1	Тістоміс на 22 л Максимальне завантаження: 17 кг Швидкість обертання діжі: 10/20 об/хв Швидкість обертання віночка: 97/180 об/хв Об'єм діжі: 22 л Габарити: 400x700x680 мм Потужність: 0.75кВт/1.1 кВт Напруга: 400 В Вага: 65 кг
15.	Тісторозкаточна машина	1	Тісторозкатувальна машина Вага заготовки тіста: 80-120 г. Діаметр заготовки піци: 14-30 см. Матеріал корпусу: нержавіюча сталь. Матеріал валиків: харчовий полікарбонат. Габарити: 475x375x660 мм . Підключення: 0,25 кВт, 220 В. Вага: 28 кг
16.	Пекарська шафа трьохсекційна	1	Пекарська шафа складається з незалежних один від одного модулів, Конструкція пекарської шафи забезпечує рівномірне розподілення температури, що гарантує рівномірну випічку. Роздільне регулювання верхніх і нижніх нагрівальних елементів. У конструкції пекарської шафи передбачена ємність для зволоження та отвір для подачі води. ТЕНи з нержавіючої сталі. Пекарська шафа комплектується одним листом з вуглецевого металу. Виріб постачається з кабелем для підключення на 3 фази. Підставка під шафу входить в комплект. Напруга В. – 380. Потужність, кВт. – 18. Діапазон регулювання температури, °С.+50...+300 Конвекція в двох секціях Кількість секцій, шт. – 3 Розміри листа (д/ш/в), мм. - 960x650x40 Внутрішні розміри духовки (д/ш/в), мм. - 980x780x270 Вага, кг. – 348. Габаритні розміри (д/ш/в), мм. - 1240x1000x1690.
17.	Плити електричні 6-комфорочні	2	Загальні характеристики Ширина 120 см Глибина 92 см Висота 92 см Розміри палетного ящика 1222x937x1006 мм Функціональні особливості тарілка 6 / 300x300 реклама / мм Технічні характеристики Електричний вхід 380/400 В Загальна потужність 30 кВт Макс. електрична потужність 30 кВт Частота 50-60 Гц

			Поперечний переріз кабелю 5x10 мм ² Потужність плити 24 кВт Потужність печі 6 кВт
18.	Електросковорода	1	Підключення сковороди електричне Об'єм чаші, л. 70 Внутрішній розмір чаші, мм 940x580x170 Робоча поверхня, кришка і панель управління виконані з нержавіючої сталі. Матеріал чаші: чавун, товщиною 10 мм. Кришка сковороди надійно фіксується в будь-якому положенні за допомогою фіксатора. Перекидання чаші - вручну Діапазон регулювання температури, C50-300 Напруга, В380 Потужність, кВт 9.5 Розміри (д/ш/в), мм. 1405x830x885 Вага, кг240
19.	Жарова шафа	1	Лицьова обшивка плити виконана з нержавіючої сталі, Верхня, бічні та задня панелі з металу з полімерним покриттям та оцинкування. Духова шафа на 3 рівні GN 1/1 з подом та двома рядами ТЕН-ів (верхні та нижні) для рівномірного розподілу температури нагріву в робочій камері. Температура в духовці виставляється окремим терморегулятором в діапазоні +50...+300 °С. Окреме регулювання розподілу нагріву верхніх та нижніх ТЕН-ів духовки. Природна конвекція усередині робочої камери. Додатково можна замовити установку вентилятора всередині шафи для жару для примусового рівномірного розподілу температури всередині камери під час приготування. Щільна теплоізоляція робочої камери для швидкого виходу на робочу температуру та зведення до мінімуму тепловитрат - Економія електроенергії. Знімні напрямні для деко - зручне чищення камери. Світлові індикатори нагрівання. Ніжки регулюються по висоті. Конвекція на 1, 2 або 3 секціях опціонально (вартість зміниться відповідно до кількості вибраних секцій з конвекцією). Характеристики Тип підключення електро Тип установлення підлогова Кількість секцій, од 3 Температура нагріву, °С +50...+300 Кількість рівней у духовій шафі, од 3x3 Розмір деко (ШхГ), см 53x49x4 - GN 1/1 Розміри духової шафи (ШхГхВ), см 68,8x56,5x33,8 Загальна потужність, кВт 14,4 Матеріал виготовлення корпусу нерж. сталь/ метал Напруга в мережі, В 380 Розміри без опаккування (ШхГхВ), см 79x76x179,5
20.	Протирочна машина	1	Овочерізка промислова з одночасним протиранням. Для роботи з великими шматками передбачена овальна вирва площею 139 кв. див., а для циліндричних шматків передбачена вирва діаметром 58 мм.

			швидкість обертання дисків – 375 об/хв; без дисків; потужність – 0,55 кВт; напруга – 220 В; 2 завантажувальні отвори; комплектация: протирання 3мм; знижений рівень шуму; розміри – 390х310х610 мм; вага – 18 кг.
21.	Стерилізатор для яєць	1	Стерилізатор для яєць Ідеальний для дезінфекції яєць та ножів Корпус виконаний із нержавіючої сталі Ґрати з хромової сталі Час експозиції (стерилізації): 150 с. Автоматичне вимкнення ламп при висуненні ящика Захист від шкідливого впливу UV-випромінювання Д езінфекцію забезпечують 4 лампи, що випромінюють UV-промені Одноразово дезінфікує 30 яєць або 8 ножів (мах. Довжина 30 см) Габаритні розміри не більше 358х512х255мм Потужність : 230/78 VW
22.	Ванна мийна односекційна промислова	2	Ванна мийна 1 секційна з бортами (позаду та справа) та полицею (на висоті 100мм) Рівномірно зварені та відшліфовані шви на місцях стикування, відсутність гострих кутів та незашліфованих країв. Регульовані по висоті ніжки. Зварна раковина, товщиною 0,8мм, борт пристінний 40мм, каркас - труба 30х30 мм. В комплектацию не входит: змішувач, сифон, шланги для підключення води. Матеріал сталь: AISI 201 Габаритні розміри ДхШхВ, мм 600х700х850
23.	Ванна мийна трьохсекційна	1	Ванна мийна 3 секційна з бортами (позаду та справа) та полицею (на висоті 100мм) Рівномірно зварені та відшліфовані шви на місцях стикування, відсутність гострих кутів та незашліфованих країв. Регульовані по висоті ніжки. Зварна раковина, товщиною 0,8мм, борт пристінний 40мм, каркас - труба 30х30 мм. В комплектацию не входит: змішувач, сифон, шланги для підключення води. Матеріал сталь: AISI 201 Габаритні розміри ДхШхВ, мм 1800х700х850
24.	Посудомийна машина	1	Посудомийна машина купольного типу Продуктивність: 40 касет на годину Цикл мийки 90" / 180". сек. Розмір касети 500х500 мм Ємність бака: 33 л Ємність бойлера: 7 л Ручки для миття з нержавіючої сталі Вбудований дозатор для мийного і ополіскуючого засобу Зворотній клапан Максимальна висота завантаження: 440 мм Панель управління: електромеханічна У комплекті: 2 касети і 1 контейнер-вставка для столових приборів Підключення до гарячої / холодної води Габарити: 630х750х1482 мм Потужність: 11,25 кВт Напруга: 380 В
25.	Поличка металева	8	Полиця дворівнева Рівномірно зварені та відшліфовані шви на місцях стикування, відсутність гострих кутів та незашліфованих країв. Каркас з нержавіючої труби 25х25 мм. Робоча поверхня зі сталі AISI 201, товщина сталі 0,8мм.

			Габаритні розміри ДхШхВ, мм 1000х250х350 Лінія видачі складається з елементів: - Стійка для столових приборів 625х600х1400 мм – 1шт Дозволяє на невеликому просторі розмістити столові прилади, таці, хліб, серветки, склянки. Тип установки - на підлогу Матеріал виготовлення : нержавіюча сталь Оснащення з полицею Габарити 625х600х1400 мм; - Холодильна вітрина довжиною 1,2м (елемент лінії видачі) 1200х700х1800 мм – 1шт; З боку покупця - поворотні стулки для зручності доступу до страв з вітрини З боку обслуговуючого персоналу - розсувні стулки для поповнення вмісту полиць Повністю зашкленений прозорий верх - все на виду Направляючі для таць Матеріал виготовлення : нержавіюча сталь Світлодіодне підсвічування Три полиці із загартованого прозорого скла 6мм Діапазон температур +8 ... +10 0C Електронний блок керування Автоматичне відтаювання Компресор (холодильний агрегат) Tecumseh (Франція) - гарантія 24 міс Габарити: 1200х700х1800 мм Напруга (В) - 200 Ел.потужність (кВт) - 0,62
26.	Роздаткова лінія:	1	- Марміт універсальний місткістю 4 GN1/1 з направляючими , надбудовою і зашкленням – 2шт; З направляючими , надбудовою і зашкленням Регулювання потужності підігріву. Габаритні розміри: 1455х700х1400 мм. Місткість: чотири гастроємності GN 1/1 (530*325мм), (в комплект не входять), максимальною глибиною 150мм. Принцип підігріву — на пару. Нижня полиця з сторони продавця. Міцна зварна конструкція. Регулювання по висоті ніг. Потужність 4,0 кВт. Підключення 380В. Виконання: робоча поверхня, ванна та корпус —нержавіюча сталь. До комплекту входять: Направляючі для підносів, Надбудова (дві полиці), Скло гнуче, загартоване з кріпленнями, Блок підсвітки. - Стіл нейтральний елемент з надбудовою та направляючими 1000х700х1400 мм – 1шт; З надбудовою та направляючими Тип установки на підлогу Габарити: 1000х700х1400 мм Виконання: нержавіюча сталь. Регульовані по висоті опори. До комплекту входять: направляючі для таць, надбудова (дві полиці) - Місце касира з направляючими 1200х700х850 мм – 1шт.

			Довжина (мм) - 1200 Ширина (мм) - 700 Висота (мм) - 850 Направляючі для таць Виготовлений з нержавіючої сталі. Регульовані по висоті опори.
27.	Апарат шокової заморозки	1	Шафа шокового охолодження. Місткість: 5 GN1/1 або 5 листів 600x400, 70 мм Продуктивність: від +90 °С до +3 °С (20 кг), від +90 °С до -18 °С (13 кг). Відстань між направляючими: 68 мм. Габаритні розміри (ДxШxВ): 760x691x888 мм. Споживана потужність: 1,66 кВт. Напруга; 220 В. Вага: 82 кг.
28.	Слайсер	2	Слайсер Діаметр ріжучого диска – не менше 250 мм Розмір нарізки не менше 175x200 мм. Лезо закріплено з нахилом 25 град. Матеріал корпусу слайсера - алюміній Електрична мережа: однофазна Габарити не більше 570x560x370 мм Потужність - 0.147 кВт. 220 В, 50 Гц
29.	Кавомашина	1	Закладка кави - 7-21 г; Автоматичний знімний капучинатор; Робота з питним і сухим молоком; Виведення шланга для зливу (за додаткову плату); Встановлення рекламних слайдів у кількості 6 картинок +3 у момент приготування напою; Система обліку приготування кави, води (аналітика за рік, місяць, тиждень, день, годину, хвилину); Встановлення власних логотипів; 7,1-дюймовий сенсорний екран (вибір до 30 напоїв); Запатентована система шліфування, яка керамічними жорнами плоского типу точно подрібнює кавові зерна в однорідний порошок (ресурс 500 кг); Можливість одночасного приготування молока і кави; Автоматичне промивання молочної системи; Підключення системи Pay Pass; Можливість підключення купюроприймача; Кавомолка з регулюванням 9-ти ступенів розмелювання; Додатковий контейнер для сухих сумішей; Можливість підключення системи телеметрії GSM, зчитувача QR-code, Barcode (штрихкод) і рідер магнітних карт; можливість під'єднання касового реєстратора (у стадії розроблення); Можливість закачування води з водопроводу, бутля і стаціонарного бака для води; Регулювання по висоті вузла видачі напоїв від 8 до 16,5 см; Можливість створення свого ряду напоїв; Дві вібраційні помпи.

30.	Кавомолка	1	Швидкість та точність: кавомолка оснащена промисловим мотором з потужністю 500 Вт, який забезпечує швидкий і точний процес помелу кавових зерен. Різноманітність налаштувань: має 6 рівнів налаштування помелу і може змелювати до 2 кг кави за годину, що дозволяє астроїти її на різні типи кави. Електронне керування: кавомолка оснащена електронним керуванням, яке дозволяє точно контролювати процес помелу і досягати оптимальної якості кави. Простота використання: має простий інтерфейс та чіткі інструкції по експлуатації, що робить її легкою використанням для будь-якого користувача. Довговічність та надійність: виготовлена з високоякісних матеріалів та має міцну конструкцію, що забезпечує довговічність і надійність використання.
31.	Електрокип'ятильник	1	Електрокип'ятильник GN: 9-16 Ідеальний для кип'ятіння води, автоматичне перемикає функції нагріву і підтримки необхідної температури Не призначений для гарячого шоколаду Одинарні стінки зроблені з матової нержавіючої сталі, кришка з безпечним замком типу Twist-Lock Ручки, що не нагріваються, ручка кришки та кран, що не капає, зроблені з поліпропілену Зручний вказівник рівня води, показання подані в літрах Максимальна висота чашки: 130 мм (без зливного піддона) Вимикач з силіконовим покриттям і поворотна ручка для встановлення необхідної температури Встановлення температури за допомогою термостату в діапазоні від 30 C" до 100 C" ТЕН з захистом від перегріву встановлено під дном, що захищає його від накипу Не підходить для гарячого шоколаду Розміри (мм): 310x330 Висота (мм): 490 Вага: 3.7кг Ємність (л): 10 Потужність (Вт): 1300
32.	Холодильний прилавок-вітрина	1	Конструкція з нержавіючої сталі. Подвійне, вигнуте, безпечне переднє скло. Доступ до відділення через задні двері, що складаються з 2 частин. 2 хромовані та регульовані полиці 233702: верхня полиця 636x335 мм, нижня полиця 636x367 мм 233719: верхня полиця 813x335 мм, нижня полиця 813x367 мм Світлодіодне освітлення у верхній частині камери. Примусове охолодження з автоматичним розморожуванням. Компресор розташований під камерою. Температурний діапазон: від 0 C" до 6 C" . Кліматичний клас: 4. Холодоагент: R600a. Клас енергоспоживання: B. Ємність (л): 160 Розміри (мм): 850x568x (В) 68 Діапазон температур (° C): 2° / 6°C Полиці (мм): полиця верхня 813x335 мм, полиця нижня 813x367 мм Холодоагент: R600a Потужність (Вт): 160

			Напруга (В):230
33.	Мікрохвильова піч	1	Об'єм - 25 л Гриль - не має Розмір камери - 327x346x200 мм Панель управління - цифрова Матеріал корпусу - нержавіюча сталь Матеріал камери - нержавіюча сталь Рівномірний нагрів за рахунок антени магнетрона, що обертається, розташованої внизу камери печі. Внутрішнє освітлення камери Максимальний розмір посуду - Ø 320 мм Можливість програмування 100 рецептів, до 3 етапів приготування за один цикл Прозорі дверцята без блокування, легко відкриваються
34.	Льодогенератор	1	Вид льоду пальчиковий Місткість бункера, кг 6 Потужність, Вт 220 Охолодження системи повітряне Продуктивність, кг/добу 24 Тип підключення до водопроводу Габаритні розміри (ДхШхВ), мм 420x528x655 Вага, кг 33.00 Час збереження льоду, годин 2 - 6 Температура навколишнього середовища, 25
35.	Плита електрична 4-комфорочна (індукційна)	11	Електрична індукційна підлогова 4-комфорочна плита. Корпус виконано з харчової нержавіючої сталі. Робоча поверхня - склокераміка. Сенсорна панель управління з регульованою температурою до 240 градусів. Додаткові вентилятори обдування корпусу. Потужність 1 конфорки 2,8 кВт Максимальна загальна потужність 11,2 кВт Номинальна напруга 380 В Діапазон температурних режимів 13 Кількість температурних режимів 60 – 240°C Таймер До 24 годин Розмір конфорки 300x300 мм Довжина плити 800 мм Ширина плити 700 / 800 / 900 мм Висота плити 850 мм Гарантія 12 міс
36.	Стіл-мийка з полицею	15	Стіл з бортом, ванна мийна (500x400 мм) справа Рівномірно зварені та відшліфовані шви на місцях стикування, відсутність гострих кутів та незашліфованих країв. Регульовані по висоті ніжки. нависання стільниці сзаду 30мм. По боках - 10мм. Борт висотою 40мм., Стільниця 0,8 мм посилена вологостійким ДСП товщиною 16мм.

			Полиця на висоті від підлоги 175мм. Передня панель 120мм. Каркас з труби 30х30 нержавіюча сталь. Робоча поверхня зі сталі AISI 201, товщина сталі 0,8мм. Глибина мийної ванни (чаші) 300 мм. В комплектацію не входить: змішувач, сифон, шланги для підключення води. Габаритні розміри ДхШхВ, мм 1400х700х850
37.	Фритюрниця	1	Корпус виконаний із нержавіючої сталі Ємність для олії з нержавіючої сталі Панель управління, що демонтується, має додаткову страховку, що вимикає фритюрницю при її знятті. Кошик, що виймається, полегшує вміст у чистоті Індикатор робочого стану Плавне регулювання температури до 190 С° С Термостат оберігає фритюрницю від перегріву Запобігання перегріву з функцією скидання Кошик із довгою ізолюваною ручкою Система холодної зони відокремлює крихти та осад під рівнем тенів, збільшує термін придатності фритюру. У наборі кошик та кришка ємність - 4л В залежності від поставки може бути в чорному або синьому кольорі. Розміри (мм): 217х400х290 (В) Ємність (л): 4 Потужність (Вт): 3000
38.	Стерилізатор для ножів	1	Стерилізатор для 14 ножів Корпус виконаний із нержавіючої сталі Внутрішній стелаж для 14 ножів із нержавіючої сталі Дверцята з прозорого плексигласу з мікровимикачем Стерилізація внаслідок бактерицидної дії UV-випромінювання Таймер 60 хв. з індикатором Розміри (мм): 510 х 160 (В) х 610
39.	Вакууматор	1	Вакуумний пакувальник. Продуктивність вакуумної помпи: 4 м.куб/год. Довжина зварювальної планки: 260 мм. Можливість програмування для категорій продуктів. Максимальна ширина пакету: 250 мм. Розміри камери: 353х271х160 мм. Габарити: не більше 357х489х328 мм. Підключення: 0,29 кВт, 220 В. Вага: 28 кг.
40.	Блендер	4	Потужність, Вт 1000 Місткість склянки, мл 600 Місткість міні-подрібнювача, мл 500 Тип Занурювальний Комплектація Моторний блок 1000 Вт, Блендерна ніжка, Вінчик, Міні-подрібнювач 0.5 л, Мірний стакан 0.6 л, Інструкція, Насадки: вінчик для збивання, для пюре, міні-подрібнювач

40			Захист від увімкнення без чаші Захист двигуна від перегрівання Можна мити в посудомийній машині Прогумована ручка Турборежим Матеріал ніжки блендера Метал + пластик Джерело живлення мережа 220 В Матеріал чаші / склянки Пластик Кількість швидкостей 21 Колір Білий Керування Механічне Фірмові технології EasyClick PowerBell Plus SplashControl Додаткові ємності Стакан Додаткові характеристики Довжина шнура 1.2 м Окремі частини можна мити в посудомийній машині Пластикові частини не містять ВРА Сумісний з насадками з прямим з'єднанням Матеріал корпусу Пластик Габарити (ВхШхГ) 20.8 x 6.2 x 6.8 см Габарити упаковки (ВхШхГ) 25 x 25.9 x 16.4 см Вага 0.65 кг Вага в упаковці 1.78 кг
41.	Електроміксер	4	Ручний, потужність 400 Вт, 5 швидкостей, турборежим, 1.1 кг
42.	Набір посуду для індукційних плит	15	Посуд в наборі - ковш; сотейник каструля; пароварка; підставка. Кількість ковшів - 1 Кількість кастрюль - 4 Кількість сотейників - 1 Джерело тепла - індукція Матеріал ємностей – нержавіюча сталь Матеріал кришки - скло Матеріал ручки - нержавіюча сталь Колір внутрішньої поверхні - нержавіюча сталь Колір зовнішньої поверхні - нержавіюча сталь Можна мити в посудомийній машині - так Об'єм кастрюль, л - 1.8, 2.6, 3.7, 6.5 Об'єм ковшів, л - 1.8 Діаметр сотейників, см – 24
43.	Набір посуду в кафетерій (12 персон)	7	Кількість предметів – 60 Можна мити в посудомийній машині – так

			Матеріал - порцеляна Колір – білий Форма - прямокутна Розрахований на 12 персон, сервіз складається з 60 предметів посуду і включає 12 плоских тарілок (23,5 x 23,5 x 2 см), 12 супових тарілок (20 x 20 x 3,8 см), 12 десертних тарілок (16,7 x 16,7 x 2 см), 12 чашок (10,2 x 8 x 6,7 см, 220 мл) та 12 блюдець (14,7 x 14,7 x 1,7 см).
44.	Набір столових приборів (12 персон)	5	Матеріал - нержавіюча сталь Поверхня відполірована, із заокругленими краями Прибори можна мити в посудомийній машині Набір з 60 предметів: 12 Столових ложок 12 Столових виделок 12 Столових ножів 12 Ложок для чаю/кави 12 Десертних виделок
45.	Набір ножів кухарської трійки	15	Набір ножів із 3-х предметів ідеальний для щоденного використання як у домашній кухні, так і в професійному середовищі. Ніж для овочів (100 мм) – призначений для очищення, нарізання та обробки овочів і фруктів. Кухонний ніж (150 мм) – зручний для щоденного використання на кухні: шинкування, подрібнення, нарізання. Шеф-ніж (175 мм) з повітряними карманами – універсальний інструмент для нарізання м'яса, риби, овочів і зелени; повітряні кармани запобігають прилипанню продуктів до леза. Матеріал - нержавіюча сталь Nitrum Кількість в упаковці - 1 Вага упаковки, кг - 0,6
46.	Обробні дошки	15	Виготовлені з поліетилену HDPE 500 Відповідають нормам HACCP Двосторонні Обидві сторони без жолобів Призначення – сире м'ясо Розмір - 450x300x(H)12,7
47.	Набір з 6 обробних дошок з підставкою HACCP	4	Набір із 6 обробних дошок HACCP з підставкою стане в нагоді на кожній професійній кухні для кращої організації роботи при приготуванні страв. Кожна обробна дошка має колірне кодування відповідно до стандартів HACCP. Міцна підставка дозволяє сортувати дошки та оптимізувати робочий простір. Повний комплект, корисний на кожній професійній кухні. Обидві сторони дошки гладкі і призначені для різання. 6 кольорів, що відповідають стандартам HACCP. Стійка підставка. Підходить для: Контакту із їжею Матеріали: LDPE (поліетилен низької щільності), PP (поліпропілен) Висота (мм): 10 Довжина (мм): 450 Ширина (мм): 300

			Вага нетто (кг): 7,442 Форма: Прямокутні Кількість в упаковці: 6
48.	Гастроемності з нержавіючої сталі різного об'єму	26	Нержавіюча сталь, міцність; несприйнятливість до механічних пошкоджень; тривалий експлуатаційний ресурс, розміри від 108 мм до 354 мм завширшки, з висотою стінок у межах від 20 мм до 200 мм.
49.	Миски з нержавіючої сталі (набір 3 шт)	12	Миски виготовлені з товстої (0.6 мм) високоякісної нержавіючої сталі. Довговічні і зручні у використанні. Служать для змішування різних інгредієнтів при приготуванні різних страв. Внутрішня частина миски має дзеркальну поліровку. Зовнішня частина миски має сатинову полірування. Легко виливати рідкі субстанції з миски. Складається одна в одну, що зберігає місце. Можна мити в посудомийній машині. Підходить для зберігання продуктів в холодильнику. Розміри мисок: 1. Миска III 36 см - 11 л 2. Миска III 34 см - 9.3 л 3. Миска III 32 см - 7.7 л
50.	Харчові контейнери	20	Контейнер (17 л) з ручками, що щільно утримують кришку, завдяки чому вміст не протікає. За рахунок стійкості та заглиблення у кришці можна ставити контейнер один на інший і максимально оптимізувати простір у шафах, на полицях, у холодильнику. Можна зберігати та переносити: фрукти, овочі, зелень, сипучі, готові продукти (бутерброди, салати, інші страви), побутові дрібниці. Також використовується для заморожування продуктів без втрати корисних мікроелементів. Не виділяє шкідливі елементи, відповідає європейським стандартам якості ISO 9001. Взаємодіє з харчовими продуктами, не змінюючи їх смакові якості і не впливаючи на аромат. герметична кришка із засувками підходить для розігріву в мікрохвильовій печі контейнер не розтріскується та не деформується прозорі стінки для швидкого пошуку продуктів
51.	Кухонний набір інструментів	13	Характеристики: Картоплемолка: Матеріал: Нержавіюча сталь. Довжина загальна: 292 мм Діаметр робочої частини: 80 мм Довжина ручки: 140 мм Ширина ручки: 30 мм Товщина: 20 мм Колір ручки: Сталевий Матеріал ручки: Харчова нержавіюча сталь Вилка для м'яса: Довжина загальна: 340 мм

			Довжина робочої частини: 105 мм Ширина робочої частини: 30 мм Довжина ручки: 140 мм Ширина ручки: 30 мм Товщина ручки: 20 мм Колір ручки: Сталевий Матеріал ручки: Харчова нержавіюча сталь Лопатка з прорізами: Довжина загальна: 365 мм Довжина робочої частини: 112 мм Ширина робочої частини: 78 мм Довжина ручки: 140 мм Ширина ручки: 30 мм Товщина ручки: 20 мм Колір ручки: Сталевий Матеріал ручки: Харчова нержавіюча сталь Ложка гарнірна: Довжина загальна: 360 мм Довжина робочої частини: 110 мм Ширина робочої частини: 70 мм Довжина ручки: 140 мм Ширина ручки: 30 мм Товщина ручки: 20 мм Висота: 15 мм Об'єм: 50 мл Колір ручки: Сталевий Матеріал ручки: Харчова нержавіюча сталь Ополовник: Довжина загальна: 345 мм Діаметр робочої частини: 90 мм Довжина ручки: 140 мм Ширина ручки: 30 мм Товщина ручки: 20 мм Висота: 40 мм Об'єм: 170 мл Колір ручки: Сталевий
52.	Вага товарна	1	Ваги підлогові макс. 150 кг Максимальна межа зважування: не менше 150 кг. Мінімальна межа зважування: не більше 1 кг. Ціна поділки: не більше 50 гр. Розмір платформи: не менше 600 x 800 мм. Матеріал платформи: харчова нержавіюча сталь Тип дисплея: світлодіодний Наявність стійки: так

			Наявність акумулятора: так Інтерфейс RS-232: для передачі даних на ПК. Робочий інтервал температур -10°C+40°C Робота від акумулятора не менше 40 годин Підсумовування зважувань Браківочна функція Напруга: 220 В. Габарити: не більше 800x900x600 мм.
53.	Вага фасовочна	5	Ваги порційні макс. 6 кг Максимальна межа зважування: не менше 6 кг. Мінімальна межа зважування: не більше 40 гр. Ціна поділки: не більше 2 гр. Розмір платформи: не менше 245x195 мм. Тип дисплея: рідкокристалічний Платформа з нержавіючої сталі Наявність акумулятора: так Робота від акумулятора не менше 40 годин Робочий інтервал температур -10°C+40°C Габаритні розміри: не більше 300x250x100 мм.
54.	Таці	20	Піднос 20.5*15.5 см, прямокутний, нержавіюча сталь а010779