



Nákup kuchynského vybavenia

I.D.: 107248798

Prílohy:

- document1.pdf (Pre zobrazenie príloh [testujte tu](#))
- Príloha č.2 Výsledné poradie dodávateľov.pdf (Pre zobrazenie príloh [testujte tu](#))

Druh zákazky	Tovary	Dátum publikovania	20.12.24
Typ oznámenia:	Výsledok CPV kódy	39221000-7 39221100-8 39314000-6 39315000-3 39711200-1 39711211-1 39711300-2 39711350-7 42215100-7 39122100-4 39221160-6 39221180-2 39221210-2 39221220-5 39240000-6 39221150-3 39221120-4 39221130-7 39221123-5	

Opis:

Dosky slúžia na valkanie a miesenie cesta, ľubovoľné rezanie a vykrajovanie. Je vybavená predným a zadným okrajom. Dosky slúžia na valkanie a miesenie cesta, ľubovoľné rezanie a vykrajovanie. Je vybavená predným a zadným okrajom. Dosky slúžia na valkanie a miesenie cesta, ľubovoľné rezanie a vykrajovanie. Je vybavená predným a zadným okrajom. Dosky slúžia na valkanie a miesenie cesta, ľubovoľné rezanie a vykrajovanie. Je vybavená predným a zadným okrajom. Hnetenie, šľahanie, strúhanie, mixovanie, odšťavovanie a mletie mäsa. Spracovanie cesta pomocou planetárneho systému. Strúhanie zeleniny, ovocia, čokolády, orechov, tvrdého syra atď. Krájanie a drvenie zeleniny, ovocia alebo syra. Mixovanie, sekanie. Šľahanie, mixovanie, hnetenie. Určený na profesionálne použitie. Ideálny pre gastronómiu a mäsiarstvo. Má extra vysoký výkon, ideálny pre carpaccio (predjedlo krájané na tenké plátky podávané v surovom stave). Príslušenstvo k nárezovému stroju. Na krájanie tvrdých syrov. Vhodné na verejné stravovanie a na rýchle občerstvenie. Určené na prenášanie obedov pre žiakov a stravníkov v školskej jedálni. Vhodné na verejné stravovanie. Vhodné na verejné stravovanie. Udržávajú teplotu nápojov. Slúžia na podávanie horúcich nápojov v stravovacích zariadeniach a na rôznych podujatiach v interiéri aj exteriéri. Termosky s čerpadlom umožňujú jednoduché a pohodlné podávanie (čapovanie) nápojov. Box na príbor so štyrmi priehradkami, ktoré umožňujú prehľadne uložiť aj väčšie množstvo príboru. Cedenie cestovín. Cedenie. Preosievanie, prípadne na preplachovanie surovín. Preosievanie. Servírovanie pizze, obracanie rôznych pokrmov. Krájanie zemiakov, koreňovej zeleniny. Krájanie uvarených vajec na plátky. Otváranie konzerv a fliaš s korunkovými uzávermi. Servírovanie a obracanie mäsa. Odšťavovanie citrusov. Viacúčelové využitie, napr. na vodu. Šľahanie, miešanie. Stierka určená na stieranie cesta. Stierka určená na stieranie cesta. Lisovanie (pučenie) cesnaku + čistítka na vyčistenie lisu. Na natieranie krémov a poliev. Nôž na krájanie rezov a prekrajovanie korpusov. Sitko na preosievanie sypkých ingrediencií. Stierka na vytieranie krémov a cesta. Profesionálne špičky na zdobenie tort a zákuskov. Oblátkovač na výrobu a pečenie domácich oblátok. Multifunkčné využitie - na odoberanie oblátok/na stáčanie oblátok do trubičiek/na očistenie platní pri pečení (pri pretečení cesta cez okraje). Dóza s vekom na skladovanie potravín (na odkladanie vzoriek jedál). Dóza s vekom na skladovanie potravín (na odkladanie vzoriek jedál). Doska na krájanie surovín, vrátane žliabku po obvode na odtekanie prebytočnej šťavy. Panvica určená na tepelnú úpravu jedál/prípravu pokrmov. Servírovanie omáčok. Na reprezentačné účely. Omáčníky sú určené pre žiakov, budú používané na súťažiach. Servírovanie omáčok. Na reprezentačné účely. Omáčníky sú určené pre žiakov, budú používané na súťažiach. Servírovanie sektu alebo prosecca. Na reprezentačné účely. Poháre sú určené pre žiakov, budú používané na súťažiach. Servírovanie červeného vína. Na reprezentačné účely. Poháre sú určené pre žiakov, budú používané na súťažiach. Profesionálna výlevka na zlievanie vína pri degustácii (určené na degustačné a someliérske použitie). Použitie pri výuke žiakov. Dávkovače na servírovanie studených omáčok. Uzáver zaisťuje, že omáčka zostane svieža a hygiena zostane zachovaná. Nádoby určené na horľavú pastu (chafergel). Škrabka na strúhanie citrónovej/pomarančovej kôry. Stojan na prehľadné uskladnenie dosiek. Odšťavovanie citrusov. Na použitie v profesionálnej gastronómii. Ideálne na použitie pri carvingu - umenie vyrezávania vzorov do ovocia a zeleniny. Kliešte na naberanie ľadu. Nádoba na vyrobenú sódu, kompatibilná s prístrojom Sodastream.

GAIANádoba na uchovávanie kociek ľaduPohár na servírovanie kávy, vody ku káve, vhodný na destiláty, pálenky, likéry a rôzne iné druhy alkoholu alebo mini dezertyServírovanie vodyServírovanie vodyServírovanie rôznych miešaných nápojov a kokteílůServírovanie sektu, šumivého vína alebo proseccaServírovanie sektu, šumivého vína alebo proseccaNádoba na uchovávanie kociek ľadu + kliešte na servírovanie ľaduFlambovanie pred hosťami. Efektná príprava pri stole hosťaProfesionálny stroj na výrobu oplátokJednoduché ovládanie, umožňuje údenie až tri hodiny v kuse. Vďaka jednoduchej údržbe udiareň umožní zaujímavo spestriť ponúkané pokrmy či rozšíriť jedálny lístok o údené špecialityUrčené na použitie v profesionálnych cateringových zariadeniach. Ideálne pre studené údenie všetkých druhov jedál a dokonca nápojov, vďaka čomu získame jedinečnú dymovú arómu. Vyznačujú sa vysokou účinnosťou, vhodnou kvalitou dymu na údenie a rýchlym spaľovaním. Sú nevyhnutné v udiarňach a sú určené na údiacu pištoľOlejová pištoľ s úzkou tryskou, vďaka ktorej sa pokryje pokrm veľmi slabou vrstvou tuku a zabezpečí sa krásne sfarbenie vyprážanej potraviny pri minimálnej spotrebe. Obrovská úspora tuku vďaka rozstreku vo veľmi tenkej vrstve. Špeciálne zariadenie, ktoré ušetrí až 2/3 nákladov spojených so spotrebou tukov pri varení, resp. pri vyprážíaní v konvektomate. Minimálna spotreba elektrickej energieMixovanie, drvenie, sekanie, miešanieVákuová balička slúži na uchovávanie potravín vo vákuu, čím sa po dlhšiu dobu zachová ich prirodzená chuť, farba a štruktúra. Potraviny vďaka tomuto systému konzervácie zostanú čerstvé až 5x dlhšie ako pri klasickom skladovaníVákuovacie vrecká slúžia na balenie potravín a následné uchovávanie potravín vo vákuu. Vrecká sú opakovateľne použiteľnéDosky na krájanie sú určené pre hygienicky oddelené krájanie potravín. Farebné dosky sú označené ikonami určujúcimi, pre aký typ jedla by mali byť použité – surové mäso, surové ryby, zelenina alebo varené jedlo. Vďaka oddelenému umiestneniu a cirkulácii vzduchu, dosky v stojane ľahko vysychajú.Dosky na krájanie sú určené pre hygienicky oddelené krájanie potravín. Farebné dosky sú označené ikonami určujúcimi, pre aký typ jedla by mali byť použité – surové mäso, surové ryby, zelenina alebo varené jedlo. Vďaka oddelenému umiestneniu a cirkulácii vzduchu, dosky v stojane ľahko vysychajúUmožňuje využitie na tri spôsoby prípravy jedla. Pomalé varenie zachová pokrmom vitamíny, živiny a šetrí čas. Pečenie s teplotnou ihlouSous-Vide varič je ideálny na pomalé varenie. Zachová pokrmom vitamíny, živiny a šetrí časRajnice ideálne na rozpúšťanie čokolády. Dvojstenné so zásobníkom na vodu medzi stenamiRajnice určené na prípravu pokrmůPanvice určené na tepelnú úpravu/prípravu pokrmůMisky ideálne na ovocie alebo miešanie šalátůPrenosný varič na ľahkú a rýchlu prípravu pokrmůNádoby na uskladnenie potravín, predlžujú trvanlivosť potravínNerezové gastronádoby sú určené pre prípravu, varenie, pečenie a výdaj hotových jedál, pre styk s potravinami podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004Nerezové gastronádoby sú určené pre prípravu, varenie, pečenie a výdaj hotových jedál, pre styk s potravinami podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004Nerezové gastronádoby sú určené pre prípravu, varenie, pečenie a výdaj hotových jedál, pre styk s potravinami podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004Nerezové gastronádoby sú určené pre prípravu, varenie, pečenie a výdaj hotových jedál, pre styk s potravinami podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004Nerezové gastronádoby sú určené pre prípravu, varenie, pečenie a výdaj hotových jedál, pre styk s potravinami podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004Nerezové gastronádoby sú určené pre prípravu, varenie, pečenie a výdaj hotových jedál, pre styk s potravinami podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004Nerezové gastronádoby sú určené pre prípravu, varenie, pečenie a výdaj hotových jedál, pre styk s potravinami podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004Nerezové gastronádoby sú určené pre prípravu, varenie, pečenie a výdaj hotových jedál, pre styk s potravinami podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004Veká zabraňujú úniku tepla z pokrmů a chránia pokrmy pred vysychaním. Sú kompatibilné s nerezovými gastronádobami, ktoré sú určené pre prípravu, varenie, pečenie a výdaj hotových jedál, pre styk s potravinami podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004Nerezové gastronádoby sú určené pre prípravu, varenie, pečenie a výdaj hotových jedál, pre styk s potravinami podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004Nerezové gastronádoby sú určené pre prípravu, varenie, pečenie a výdaj hotových jedál, pre styk s potravinami podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004Nerezové gastronádoby sú určené pre prípravu, varenie, pečenie a výdaj hotových jedál, pre styk s potravinami podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004Veká zabraňujú úniku tepla z pokrmů a

chránia pokrmy pred vysychaním. Sú kompatibilné s nerezovými gastronádobami, ktoré sú určené pre prípravu, varenie, pečenie a výdaj hotových jedál, pre styk s potravinami podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004Nerezové gastronádoby sú určené pre prípravu, varenie, pečenie a výdaj hotových jedál, pre styk s potravinami podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004Nerezové gastronádoby sú určené pre prípravu, varenie, pečenie a výdaj hotových jedál, pre styk s potravinami podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004Nerezové gastronádoby sú určené pre prípravu, varenie, pečenie a výdaj hotových jedál, pre styk s potravinami podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004Nerezové gastronádoby sú určené pre prípravu, varenie, pečenie a výdaj hotových jedál, pre styk s potravinami podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004Veká zabraňujú úniku tepla z pokrmov a chránia pokrmy pred vysychaním. Sú kompatibilné s nerezovými gastronádobami, ktoré sú určené pre prípravu, varenie, pečenie a výdaj hotových jedál, pre styk s potravinami podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004Nerezové gastronádoby sú určené pre prípravu, varenie, pečenie a výdaj hotových jedál, pre styk s potravinami podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004Nerezové gastronádoby sú určené pre prípravu, varenie, pečenie a výdaj hotových jedál, pre styk s potravinami podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004Veká zabraňujú úniku tepla z pokrmov a chránia pokrmy pred vysychaním. Sú kompatibilné s nerezovými gastronádobami, ktoré sú určené pre prípravu, varenie, pečenie a výdaj hotových jedál, pre styk s potravinami podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004Nerezové gastronádoby sú určené pre prípravu, varenie, pečenie a výdaj hotových jedál, pre styk s potravinami podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004Nerezové gastronádoby sú určené pre prípravu, varenie, pečenie a výdaj hotových jedál, pre styk s potravinami podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004Smaltované plechy určené na pečenie pokrmovSmaltované plechy určené na pečenie pokrmovKôš vhodný pre automatické priebežné a podpultové umývačky riadu, vhodný na voľne položené šálkyServírovanie rôznych pokrmov, vrátane tort, dezertov a sushi. Pinzety umožňujú uchopiť jemné výrobky, napr. mikrobylinky. Lyžice rôznych tvarov uľahčujú presné nalievanie omáčok. Puzdro chráni nástroje pred poškodenímServírovanie čerstvo nasekaných bylín, orechov alebo na výrobu zdravého pyrėSekanie, šľahanie, mixovanieMeranie teploty
