**Załącznik nr 2- specyfikacja profesjonalne środki do kuchni**

1. Płyn nabłyszczający do zmywarek gastronomicznych typu Jax lub równoważny op.10 litrów.
2. Płyn do zmywarek środek myjący z aktywnym chlorem , usuwający zabrudzenia
 z tłuszczu, białka i skrobi, a także likwidujący osady po kawie i herbacie, pozostawiający naczynia bez smug i zacieków, typu Jax lub równoważny op. 10 litrów .
3. Sól do zmywarek op. 20-25 kg ,zapewniająca skuteczne działanie urządzenia zmiękczającego wodę, przeciwdziałająca osadzaniu się kamienia w naczyniach

i zmywarce, typu USTM lub równoważny

1. Płyn czyszczący do stali nierdzewnej op. 1 L - skoncentrowany preparat do czyszczenia stali nierdzewnej, nadający się do mycia wszystkich powierzchni wykonanych ze stali nierdzewnej, chromu i niklu mających bezpośredni kontakt

z żywnością. Usuwający różne osady nieorganiczne: kamień, nacieki z rdzy, uciążliwy bród. Zawierający inhibitory korozji. Nadający połysk mytym powierzchniom. Posiadający neutralny zapach.

1. Płyn do czyszczenia pieców konwekcyjno-parowych typu JAX lub równoważny,

Op. 5 litrów . Środek biologicznie odbudowywalny, silnie czyszczący z wysokim działaniem elektrolitycznym. Czyszczący i emulgujący olej i tłuszcz oraz przypieczone resztki potraw.

1. Płyn środek płuczący do płukania pieców konwekcyjno-parowych i piekarników typu Jax lub równoważny op. 5L
2. Alkoholowy, gotowy do użycia preparat dezynfekcyjny, przeznaczony dla przemysłu spożywczego i gastronomii typu DIVODESFG lub równoważny op. 5 L.
3. Profesjonalny preparat do odkamieniania urządzeń gastronomicznych skoncentrowany, specjalistyczny preparat na bazie kwasów, przeznaczony do usuwania osadów mineralnych, typu Jax lub równoważny op.5L.