


DOSTAWA WYPOSAŻENIA KUCHNI W BUDYNKU SZKOŁY PODSTAWOWEJ W TARNOGRODZIE




Uwagi:



1. Wyposażenie musi być przeznaczone do użytku gastronomicznego i umożliwiać wykonanie podanej niżej liczby posiłków. Nie dopuszcza się stosowania urządzeń do użytku tzw. domowego.
2. Przewiduje się wydawanie ok. 400-450 posiłków dziennie.
3. Wyposażenie dopuszczone do kontaktu z żywnością.
4. Stoły, regały oraz pozostałe wyposażenie meblowe z ukrytymi mocowaniami lub spawane wg opisów szczegółowych. Nie dopuszcza się mocowań wystających poza element konstrukcyjny wyposażenia.



ZESTAWIENIE ELEMENTÓW WYPOSAŻENIA				
Nr.	Nazwa	Zdj. poglądowe	Jedn.	Ilość
1. OBIERALNIA (pom. 1/14)				
1.1	<p>Stół nierdzewny przyścienny specjalny ze zlewem jednokomorowym, otworem do resztkowania zabezpieczonym pierścieniem gumowym i miejscem pod blatem na pojemniki do odpadów.</p> <p>Wymiary 130x70x85 (szer. x gł. x wys.).</p> <p>Stal nierdzewna AISI403.</p> <p>Konstrukcja spawana.</p> <p>Tylny rant o wys.min.4cm.</p> <p>Regulowane stopki. Nogi z profilu 40x40x1,2mm.</p> <p>Komora po prawej stronie. Wymiar komory min.: 40x50cm, gł. 25cm.</p> <p>Otwór do resztkowania fi150mm pod młynek koloidalny [1.1a] umieszczony centralnie.</p> <p>Otwór na baterię stojącą [1.1b] – odległość otworu od komory zlewu dostosować do zasięgu wylewki</p>		szt.	1



1.1a	<p>Młynek koloidalny do rozdrabniania odpadów z włącznikiem pneumatycznym</p> <p>Obroty minimum: 1420/min. Moc min. 700W. Tarcza z podwójnym stopniem rozdrabniania. Komora z elementami rozdrabniającymi ze stali nierdzewnej. Elastyczne zawieszenie młynka. Pełne wyciszenie komory rozdrabniającej. Wymiary: wys.ok.31cm, fi ok.20cm.</p>		szt.	1
1.1b	<p>Bateria nadblatowa sztorcowa z głowicą ceramiczną</p> <p>Bateria jednootworowa, łokciowa, z wyciąganą wylewką z prysznice. Wysokość razem z mieszaczem min.24cm. Zasięg wylewki min. 15cm.</p>		szt.	1
1.1c	<p>Pojemnik na odpady z pokrywą, jezdny, nierdzewny, poj. min. 70l</p> <p>Pojemnik jezdny na odpady. Z pokrywą. Średnica ok.50cm. Kosz okrągły – nie dopuszcza się prostokątnych. Wysokość ok.60cm – uwaga: wysokość umożliwiającą wjechanie pod młynek koloidalny [1.1a]</p>		szt.	2
1.2	<p>Naświetlacz do jaj, nierdzewny, wsad 30 sztuk</p> <p>Naświetlacz UV do jaj z możliwością naświetlania noży: wsad min.30 jaj lub ok.15 noży o długości 30cm. Czas naświetlania: 150 sekund. Automatyczne wyłączenie lampy przy otwieraniu szuflady. Urządzenie ze stali nierdzewnej.</p>		szt.	1

	<p>Kratka do wsadu ze stali chromowanej.</p> <p>Wymiary urządzenia: 36x53x24.5cm (szer. x gł. x wys.).</p>			
1.3	<p>Umywalka ze stali nierdzewnej z baterią stojącą</p> <p>Bateria jednouchwytowa z mieszaczem, łokciowa.</p> <p>Głowica ceramiczna.</p> <p>Montaż na umywalce.</p> <p>Syfon z mosiądzu.</p> <p>Zasięg wylewki max.15cm.</p> <p>Umywalka ze stali nierdzewnej AISI430, wolnowiszcząca, prostokątna, niezabudowana.</p> <p>Z otworem na baterię po lewej stronie.</p> <p>Syfon chromowany, dekoracyjny.</p> <p>Wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys.) ok. 40x29,5x10cm.</p> <p>Tylny rant o wys.min.4cm.</p>		kpl.	1
1.4	<p>Chłodziarka do jaj</p> <p>Szafa chłodnicza do jaj.</p> <p>Pojemność min.140l.</p> <p>Obudowa ze stali nierdzewnej.</p> <p>W komplecie 4 półki rusztowe ze stali malowanej proszkowo. Max obciążenie półki 35kg.</p> <p>Wymiary wewnętrzne (szer. x gł. x wys.) ok. 50x48x62cm.</p> <p>Wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys.) ok. 60x61x89cm.</p> <p>Czynnik chłodniczy R290.</p> <p>Zasilanie 230V.</p> <p>Zakres temperatury 0 do +10°C.</p> <p>Temperatura otoczenia do +25°C.</p>		szt.	1




1.5	<p>Regał nierdzewny, spawany, dedykowany na warzywa i owoce "czyste"</p> <p>Regał 4-półkowy. Stal nierdzewna. Konstrukcja spawana. Nogi o regulowanej wysokości w zakresie -5 do +25mm, z profilu 25x25mm. Półki pełne ze stali nierdzewnej. Wymiary: 90x60x200cm (szer. x gł. x wys.). Udźwig półki co najmniej 120kg. Nóżki zabezpieczone nakładkami gumowymi lub z tworzywa.</p>		szt.	2
1.6	<p>Obieraczka do warzyw okopowych i ziemniaków</p> <p>Obieraczka do warzyw okopowych i ziemniakówz separatorem obierzyn. Wsad jednorazowy 9-12 kg. W ciągu godziny 120kg. Talerz ścierny dolny + okładzina boczna, wykonanie ze stali nierdzewnej. Sterowane manualnie. Pokrywa z poliwęglanu z wyłącznikiem bezpieczeństwa. Czasomierz z regulacją. W komplecie z separatorem obierzyn. Wymiary: 45x82x92cm (szer. x gł. x wys.). Moc: 550W</p>		szt.	1
1.7	<p>Basen nierdzewny jednokomorowy do mycia wstępnego warzyw okopowych.</p> <p>Ze stali nierdzewnej. Z maskownicą. Konstrukcja spawana. Regulowane nóżki. Profilowane dno w kierunku odpływu. Wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys.) ok. 60x60x85cm. Wymiary komory (szer. x gł. x wys.) ok. 47x49x40cm.</p>		szt.	1



	Z otworem na baterię kolumnową [1.7a].			
1.7a	<p>Bateria kolumnowa z wylewką i spryskiwaczem w oplocie stalowym, z uchwytem ściennym, głowica ceramiczna.</p> <p>Natrysk z jednym otworem.</p> <p>Chromowany z uchwytami z tworzywa. Sprężyna ze stali nierdzewnej AISI304. Wąż w oplocie stalowym.</p> <p>Natrysk obrotowy o 360°.</p> <p>Zawór obrotowy i bateria mieszająca jednouchwytowe.</p> <p>Wymiary: wysokość 115cm; zasięg wylewki kranu min.25cm., wysokość wylewki kranu ponad blatem min.20cm, zasięg wylewki prysznic min.40cm, wysokość wylewki prysznic min.45cm.</p> <p>Bateria montowana nablatowo z dodatkowym uchwytem stabilizującym ściennym.</p>		szt.	1
1.8	<p>Regał ze stali nierdzewnej perforowany, dedykowany na warzywa brudne i okopowe</p> <p>Regał 5-półkowy.</p> <p>Wymiary: 120x450x180cm (szer. x gł. x wys.).</p> <p>Ze stali chromowanej.</p> <p>Półki z kraty stalowej o regulowanej wysokości montażu.</p> <p>Udźwig półki co najmniej 120kg.</p> <p>Nóżki zabezpieczone nakładkami gumowymi lub z tworzywa.</p>		szt.	2
2. KUCHNIA (pom. 1/12)				
2.1	Umywalka ze stali nierdzewnej z baterią stojącą wg pkt. 1.3.	Wg pkt.1.3	kpl.	1
2.2	<p>Stół nierdzewny przyścienny z blatem roboczym - stanowisko warzywne.</p> <p>Stół ze stali nierdzewnej z rantem.</p> <p>1 szt. z dodatkowym rantem na krótszym boku (moduł narożny).</p> <p>1 szt. bez półki dolnej.</p>	2szt.	szt.	3



	<p>Stół z dodatkową półką dolną</p> <p>Stal nierdzewna AISI430</p> <p>Wymiary: 120x60x85cm (szer. x gł. x wys.).</p> <p>Nogi o profilu kwadratowym, z regulacją wysokości.</p> <p>Stół skręcany – uwaga: mocowania ukryte.</p> <p>Rant o wys. min.4cm.</p>	 <p>1 szt.</p>		
2.3	<p>Stół nierdzewny ze zlewem dwukomorowym i ociekaczem</p> <p>Stół ze stali nierdzewnej AISI430.</p> <p>Wymiary zewnętrzne: 150x60x85cm (szer. x gł. x wys.).</p> <p>Wymiary komory zlewu: 40/50x40xmin.25cm (szer. x gł. x wys.).</p> <p>Ociekacz profilowany. Lokalizacja po prawej stronie.</p> <p>Stół z dodatkową półką dolną.</p> <p>Nogi o profilu kwadratowym lub okrągłym, z regulacją wysokości.</p> <p>Stół skręcany – uwaga: mocowania ukryte.</p> <p>Rant o wys. min.4cm.</p> <p>Blat z zagłębieniem po obrysie ok.0.5-1cm.</p> <p>Otwór na jedną baterię [2.3a].</p>		szt.	1




2.3a	Bateria kolumnowa z wylewką i spryskiwaczem w oplocie stalowym, z uchwytem ściennym, głowica ceramiczna.	Wg pkt.1.7a	szt.	1
2.4	Stół nierdzewny przyścienny z blatem roboczym - stanowisko mięsne 1 szt. z dodatkowym rantem na krótszym boku (moduł narożny).	Wg pkt.2.2	szt.	2
2.5	Pień do mięsa/ kloc masarski Kloc masarski drewniany na podstawie ze stali nierdzewnej. Kloc drewniany o wymiarach 50x50x25cm (szer. x gł. x wys.). Z drewna bukowego. Podstawa ze stali nierdzewnej o wymiarach 50x50x60cm (szer. x gł. x wys.). Profile kwadratowe wyprowadzone w narożnikach w celu stabilizacji bloku. Konstrukcja spawana. Nie dopuszcza się konstrukcji skręcanej. Nóżki z regulacją wysokości.		kpl.	1
2.5a	Maszynka do rozbijania mięsa (kotleciarka) Maszynka do nacinania i zmiękczenia mięsa. Obudowa i konstrukcja ze stali nierdzewnej. Uchwyt z tworzywa do przenoszenia urządzenia. Wydajność min.120kg/godz. Min.2 wałki nacinające z co najmniej 33 ostrzami każdy wałek. Wymiary: 32x46x45m (szer. x gł. x wys.). Waga: min.19kg.		szt.	1

2.5b	<p>Maszynka do mielenia mięsa</p> <p>Maszynka ze stali nierdzewnej. Wydajność 220kg/godz. Do rozdrabniania surowego mięsa i warzyw. Przystawka z miską załadowczą, ślimak, sitka demontowalne – możliwość zdemontowania i oczyszczenia każdej części poza napędem. W komplecie co najmniej: 2 sitka o oczkach fi6 i fi8 mm oraz dwa noże tnące, popychacz, miska załadowcza. Moc: min.1.1kW Wymiary: 23x46x43.5m (szer. x gł. x wys.). Waga: min.23kg.</p>		szt.	1
2.6	<p>Urządzenie wielofunkcyjne gastronomiczne (szatkownica +cutter) z zestawem 4 tarcz oraz pojemnikiem 3,7 l (do warzyw)</p> <p>Robot wielofunkcyjny do szatkowania i rozdrabniania warzyw. Pojemnik cuttra ze stali nierdzewnej. Obudowa urządzenia z tworzywa. Pojemność pojemnika: min.3.7l. Moc: 0.65kW. Prędkośćobrotów: min.1500 obr/min. Wbudowane sterowanie impulsowe. W komplecie z zestawem 4 tarcz tnących: plastry 2mm; wiórki 1.5mm; słupki 2x6 mm; tarte ziemniaki. Wymiary: 30x35x55m (szer. x gł. x wys.).</p>		szt.	1

2.7	Stół nierdzewny ze zlewem dwukomorowym i ociekaczem	Wg pkt. 2.3	szt.	1
2.7a	Bateria kolumnowa z wylewką i spryskiwaczem w oplocie stalowym, z uchwytem ściennym, głowica ceramiczna.	Wg pkt. 1.7a	szt.	1
2.8	Stół nierdzewny przyścienny z blatem roboczym - stanowisko mączne	Wg pkt. 2.2	szt.	1
2.9	<p>Piec konwekcyjno-parowy elektryczny 7xGN1/1, sterowanie elektroniczne z panelu dotykowego min.7", automatyczny system mycia, sonda wielopunktowa.</p> <p>Piec konwekcyjno-parowy elektryczny na 7szt. pojemników GN1/1 (7 prowadnic bocznych „C”).</p> <p>W komplecie z: 7szt. pojemnik GN1/1 40mm ze stali nierdzewnej oraz 7szt. ruszt płaski kratowy ze stali nierdzewnej GN1/1 16mm.</p> <p>Rozstaw blach: 67mm.</p> <p>Zasilanie: 400V</p> <p>Moc: 11.7kW</p> <p>Obudowa i wnętrze ze stali nierdzewnej AISI304.</p> <p>Drzwi przeszkłone, z pozycjami otwarcia 60° /120° /180°. Bezdotykowy czujnik otwarcia drzwi.</p> <p>Gotowanie konwekcyjne od 30° C do 260° C.</p> <p>Gotowanie konwekcyjne + wilgotność od 90° C.</p> <p>Gotowanie z wykorzystaniem pary nasyconej od 90° C.</p> <p>Gotowanie konwekcyjne+ usuwanie wilgoci od 30° C.</p> <p>Wyświetlanie czasu zakończenia gotowania.</p> <p>Jednostka temperatury: °C.</p> <p>System zbierania kropli zintegrowany z drzwiami i działający nawet przy otwartych drzwiach.</p> <p>Sterowanie elektroniczne. Panel sterowania z certyfikatem wodoodporności - IPX5.</p> <p>Oświetlenie komory pieca za pomocą diod LED zintegrowanych z drzwiami.</p> <p>Wymiary: 78x75x84m (szer. x gł. x wys.).</p> <p>Do montażu na podstawie nierdzewnej [2.9a].</p>	  	kpl.	1



	<p>W komplecie zmiękcacz wody [2.9b].</p> <p>Dopuszcza się zmianę na piec konwekcyjny bez pary.</p>			
2.9a	<p>Podstawa nierdzewna pod piec z przewodnikami blach i pojemników GN1/1</p> <p>Podstawa systemowa dostosowana do wybranego modelu pieca konwekcyjno-parowego [2.9].</p> <p>Podstawa z przewodnikami do przechowywania co najmniej 7szt. pojemników/blach do pieczenia.</p> <p>Wymiary: 74x55x85cm (szer. x gł. x wys.). Uwaga: szerokość i głębokość dostosowana do wymiarów pieca. Wysokość min.80cm.</p>		szt.	1
2.9b	<p>Zmiękcacz półautomatyczny wody doprowadzanej do pieca</p> <p>Zmiękczenie wody w kolumnie z włókna szklanego wypełnionej żywicą.</p> <p><i>Minimalne parametry techniczne wymagane dla urządzenia:</i></p> <p>Natężenie przepływu NOM/MAX : 0 - 30 / 35 l min.</p> <p>Ilość uzdatnionej wody pomiędzy regeneracjami przy 10°dh : 1950 l.</p> <p>Zużycie soli: 0,7 kg</p> <p>Zbiornik soli : 15 kg.</p> <p>Ciśnienie robocze : 1,5 - 6,0 bar.</p> <p>Maksymalna temperatura wody : < 40 °C.</p> <p>Średnica przyłącza : 3/4 cala.</p> <p>Ilość złoża : 6,5 l.</p> <p>Wymiary: 28x41x47.5cm (szer. x gł. x wys.) – dopuszcza się inne wymiary przy zachowaniu parametrów w/w.</p> <p>Uwaga: szczegółowy dobór przez producenta po wykonaniu analizy fizyko-chemicznej wody</p>		szt.	1



2.9c	<p>Okap ścienny z silnikiem</p> <p>Okap ścienny skośny z silnikiem, sterownikiem, filtrem i lampą. Montaż nad piecem konwekcyjnym. Króciec wylotowy fi 150/200. Wydajność min.900m³/h. Konstrukcja jednoblokowa ze stali nierdzewnej AISI430. Moc ok.140W. Wentylator łopatkowy przystosowany do pracy w temp. co najmniej 60°C. Filtry przeciwtłuszczowe min.1 szt. (filtry labiryntowe, ociekacze tłuszczu, filtry gętkie, skraplacze pary wodnej). Wymiary filtra 40x50cm. Wymiary okapu (szer. x gł. x wys.) min. 80x70x45cm.</p>		kpl.	1
2.10	Stół nierdzewny przyścienny z blatem roboczym	Wg pkt. 2.2	szt.	1
2.11	Basen nierdzewny jednokomorowy do mycia garów, głębokość komory 400 mm	Wg pkt. 1.7	szt.	1
2.11a	Bateria kolumnowa z wylewką i spryskiwaczem w oplocie stalowym, głowica ceramiczna	Wg pkt. 1.7a	szt.	1
2.12	<p>Regał nierdzewny ociekowy</p> <p>Regał ze stali nierdzewnej ociekowy. Wymiary:60x50x180m (szer. x gł. x wys.). 4 półki gretingowe, stałe. Udźwig półki min.70kg/m² Spawana konstrukcja.</p>		szt.	1

2.13	<p>Regał na naczynia</p> <p>Regał ze stali nierdzewnej ociekowy. Wymiary: 80x50x180cm (szer. x gł. x wys.). 5 półek pełnych, stałych. Udźwig półki min. 70kg/m² Spawana konstrukcja.</p>		szt.	1
2.14	<p>Stanowisko neutralne</p> <p>Stół ze stali nierdzewnej. 1 szt. z jedną półką dolną 1 szt. z dwoma półkami dolnymi. Stal nierdzewna AISI430 Wymiary: 120x60x85cm (szer. x gł. x wys.). Nogi o profilu kwadratowym lub okrągłym, z regulacją wysokości. Stół skręcany – uwaga: mocowania ukryte.</p>	<p>1szt.</p>  <p>1szt.</p> 	szt.	2


2.15	<p>Kuchnia gastronomiczna elektryczna 6-polowa z piekarnikiem elektrycznym, wykonanie nierdzewne, płyty z szybkim nagrzewem mocy 3,5 kW każda</p> <p>Kuchnia gastronomiczna elektryczna 6-polowa. Napięcie: 400V Moc całkowita: 30,2 kW Moc piekarnika: min. 9,2 kW Moc palników: min. 3,5kW każdy. Co najmniej 3 poziomy mocy dla każdego pola. Możliwość zastosowania pojemników i pieczenia dużych obiektów tj. indyk. Wykonanie w stali nierdzewnej. Pola o średnicy min. fi 30cm. Szybkogrzejne. Wymiary: 120x90x90cm (szer. x gł. x wys.).</p> <p>Dopuszcza się zmianę na kuchnię gazową 6-palnikową z piekarnikiem elektrycznym lub konwekcyjnym przy zachowaniu co najmniej mocy palników i piekarnika (w przypadku piekarnika konwekcyjnego moc min.5.3kW).</p>	 <p>Dopuszczalnie:</p>	szt.	1
2.16	<p>Patelnia elektryczna</p> <p>Patelnia elektryczna uchylna z pokrywą. Wykonanie ze stali nierdzewnej. Uchylenie mechaniczne lub automatyczne. Pojemność wanny: min.50l. Dno wanny o gr. min.12mm. Zasilanie: 400V Moc: min. 10.25kW Zawór do napełniania wody. Wanna przeznaczona do: smażenia, duszenia, gotowania. Wymiary: 80x70x85-90cm (szer. x gł. x wys.).</p>		szt.	1

2.17	<p>Podstawa nierdzewna pod taborety elektryczne</p> <p>Podstawa ze stali nierdzewnej do taboretów gastronomicznych [2.19] i [2.20]. Wymiar dostosować do wymiaru taboretów. Wysokość dobrać tak aby górna krawędź zamontowanego taboretu była na wys. max. 75cm. Wymiary orientacyjne: 50x50x25cm (szer. x gł. x wys.).</p>		szt.	2
2.18	<p>Kocioł warzelny 150l</p> <p>Kocioł warzelny elektryczny. Moc: min.21.5 kW Zasilanie 230V lub 400V.</p> <p>Pojemność min.150l. średnica zbiornika ok.60cm. Głębokość zbiornika ok.50cm. Zawór spustowy. Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI304. Regulowane nóżki. Wyjmowane sitko. Kran do napełniania. Pokrywa ze sprężynami skrętnymi do stopniowego otwierania. Podwójny płaszcz do ogrzewania pośredniego, z kontrolą ciśnienia przez zawór 0.5 bar manometrem i zaworem podciśnieniowym. Termostat bezpieczeństwa. Wymiary: 80x90x85-92cm (szer. x gł. x wys.).</p>		szt.	1




2.19	<p>Taboret elektryczny</p> <p>Taboret elektryczny, płytowy. Moc min.5kW. Zasilanie 400V. Średnica pola min. Fi 40cm. Wykonanie w stali nierdzewnej. Wymiary: 57x57x49cm (szer. x gł. x wys.). Do skompletowania z podstawą [2.17]</p>		szt.	1
2.20	Taboret elektryczny	Wg pkt.2.19.	szt.	1
2.21	Wpust podłogowy liniowy	Wg branży budowlanej.		
2.22	<p>Okap nierdzewny skrzyniowy z łapaczem tłuszczu, silnikiem, sterownikiem i lampą.</p> <p>Okap centralny skrzyniowy. W komplecie z łapaczem tłuszczu, silnikiem, sterownikiem i lampą. Wydajność min.2400m³/h. Konstrukcja jednoblokowa ze stali nierdzewnej AISI430. Zgrzewana elektronicznie. Moc ok.420W. Wentylator łopatkowy przystosowany do pracy w temp. co najmniej 60°C. Filtry przeciwtłuszczowe min.4 szt. (filtry labiryntowe, ociekacze tłuszczu, filtry giętkie, skraplacze pary wodnej). Wymiary filtra 40x50cm. Niekapiąca, hermetyczna rynna do łapania tłuszczu z zaworem spustowym.</p> <p>Wymiary 1 szt. okapu (szer. x gł. x wys.) min. 240x110x45cm. Projektuje się 2szt okapu przylegające do siebie i tworzące blok wyciągowy o wymiarach 240x220cm. Dopuszcza się inną konfigurację wymiarów okapów przy zachowaniu wydajności. Wyciągi powinny objąć swoim zasięgiem blok kuchenny złożony z kuchni [2.15], taboretów gastronomicznych [2.19] i [2.20], kotła warzelnego[2.18] oraz patelni elektrycznej [2.16].</p>		szt.	2

2.23	<p>Wózek gastronomiczny</p> <p>Wózek kelnerski/cateringowy, ze stali nierdzewnej, 3-półkowy, w tym górna półka o głębokości ok.10cm.</p> <p>Łożyskowane kółka, skrętne 360°, 2 kółka wyposażone w hamulce.</p> <p>Nośność całkowita do 100kg.</p> <p>Odległość pomiędzy półkami dolnymi min.26cm.</p> <p>Półki dolne wyposażone w rant o wys. ok.1cm.</p> <p>Wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys.) ok. 92x60x94,5cm.</p> <p>Wymiary półek (szer. x gł.) ok. 83x76cm</p>		szt.	3
3. ZMYWALNIA (pom. 1/09)				
3.1	<p>Szafa nierdzewna przelotowa 150x80x200 cm (sz. x gł. x h)</p> <p>Szafa przelotowa ze stali nierdzewnej AISI430.</p> <p>Konstrukcja spawana.</p> <p>Stopki regulowane -5mm/+25mm.</p> <p>Drzwi przesuwne, niedzielone. 4 szt. Uchwyty w formie pionowych przetłoczeń.</p> <p>4 półki stałe (włącznie z dolną stanowiącą część korpusu).</p> <p>Wymiary zewnętrzne szafy (szer. x gł. x wys.) ok. 120x60x200cm.</p>		szt.	1

3.2	<p>Stół nierdzewny wyładowczy dedykowany do zmywarki kapturowej</p> <p>Stół wyładowczy z rantem i półka dolną. Ze stali nierdzewnej AISI403. Konstrukcja spawana. Nogi z profilu 40x40x12mm. Rant blatu o wys. min. 4cm. Zaczepty do zmywarki kapturowej. Uwaga – stół dobrać do wybranego modelu zmywarki [3.3] uwzględniając wysokość zmywarki razem z podstawą. Wymiary(szer. x gł. x wys.) ok. 70x70x85cm.</p>		szt.	1
3.3	<p>Zmywarka gastronomiczna kapturowa z komorą przystosowaną do mycia szkła, talerzy, sztućców, tac serwisowych i pojemników GN</p> <p>Zmywarka gastronomiczna uniwersalna z wyparzarką, na podstawie dedykowanej. Zmywarka do szkła, talerzy, pojemników GN. Zmywarka i podstawa ze stali nierdzewnej. Sterowanie elektromechaniczne. Wysokość mytych naczyń maksymalna 32cm. 2 pary ramion myjąco-płuczących. W komplecie 3 szt. koszy do: talerzy, do szkła, uniwersalny oraz pojemnik na sztućce. Możliwość przechowywania 2 szt. koszy w podstawie zmywarki. W komplecie przewód zasilający. Wydajność mycia koszy: 24/h – 30/h Długość cyklu pracy: 120/180s. Zużycie wody do 2,5l/cykl. Zasilanie: 230 lub 400V. Moc grzałki komory ok.2kW. Moc elektryczna ok.3.4kW. Filtr – zamontować zgodnie z wymaganiami Producenta. Wymiary zmywarki zewnętrzne (szer. x gł. x wys.) min. 56x68x83cm. Wysokość komory min.37cm.</p>		szt.	1

	<p>Wysokość podstawy: 45cm. Pozostałe wymiary podstawy dostosowane do zmywarki.</p> <p>Do zmywarki dopasować stół wyładowczy [3.2].</p>			
3.4	Stół nierdzewny przyścienny specjalny ze zlewem jednokomorowym, otworem do resztkowania zabezpieczonym pierścieniem gumowym i miejscem pod blatem na pojemniki do odpadów	Wg pkt.1.1	szt.	1
3.4a	Młynek koloidalny do rozdrabniania odpadów z włącznikiem pneumatycznym	Wg pkt.1.1a	szt.	1
3.4b	Bateria kolumnowa z wylewką i spryskiwaczem w oplocie stalowym, głowica ceramiczna	Wg pkt.1.7a	szt.	1
3.4c	Pojemnik na odpady z pokrywą, jezdny, nierdzewny, poj. min. 70l	Wg pkt.1.1c	szt.	5
3.5	<p>Blat roboczy z miejscem pod blatem na pojemniki do odpadów</p> <p>Stół bez półki dolnej</p>	Wg pkt.2.2	szt.	2

3.6	<p>Wózek gastronomiczny na odpadki i zużyte naczynia</p> <p>Wózek kelnerski/cateringowy, ze stali nierdzewnej. Wózek do zbierania naczyń z kompletem 5 pojemników. Nośność całkowita do 100kg. Łożyszkowane kółka, skrętne 360°, 2 kółka wyposażone w hamulce. W komplecie pojemniki co najmniej: -2szt pojemniki na odpadki/sztużce o wymiarach min.27x19x30cm (szer. x gł. x wys.) -3szt pojemniki poziome o wymiarach min.54x38x13cm (szer. x gł. x wys.). Odległość pomiędzy półkami na poziome pojemniki min.24cm. Półki wyposażone w trzpień zapobiegający przesuwaniu i wypadnięciu pojemników. Wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys.) ok. 87x43,5x90,5cm.</p>		szt.	1
3.6a	Wózek gastronomiczny nierdzewny do transportu zużytych naczyń	Wg pkt. 2.23	szt.	1
3.7	Szafa nierdzewna przelotowa 150x80x200 cm (sz. x gł. x h)	Wg pkt. 3.1	szt.	1
3.8	Umywalka ceramiczna z baterią stałą	Wg pkt. 1.3	kpl.	1
5. POMIESZCZENIA MAGAZYNOWE				
5.1	Regały magazynowe	Wg pkt. 1.5	szt.	11
5.3	<p>Szafa chłodnicza</p> <p>Urządzenie wolnostojące z jedną komorą chłodniczą. Pojemność użytkowa min.239l. Korpus oraz drzwi lite ze stali nierdzewnej AISI430, wewnątrz z tworzywa. Izolacja min.6cm. Półki w formie stalowego rusztu o wymiarach min.49x42cm, co najmniej 5szt półek (4szt ruszt nośny i 1 stały) na prowadnicach z możliwością regulowania wysokości położenia. Nośność rusztu ok.30kg. Nogi z regulacją wysokości. Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi. Czynnik chłodniczy R600a/ 100g, bezfreonowy. Zakres temperatur 0-8°C lub 0-10°C.</p>		szt.	3

	<p>Automatyczne odszranianie.</p> <p>Moc 220W. Przyłącze 230V.</p> <p>Wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys.) ok. 60x60x187cm.</p> <p>Wymiary wewnętrzne (szer. x gł. x wys.) ok. 50x50x163cm.</p> <p>Wymiary ±5cm, przy zachowaniu co najmniej w/w pojemności.</p>			
5.4	<p>Zamrażarka skrzyniowa</p> <p>Zamrażarka skrzyniowa z pokrywą stałą.</p> <p>Obudowa stalowa malowana proszkowo, biały.</p> <p>Wnętrze z perforowanej blachy aluminiowej.</p> <p>Pojemność min.354 l.</p> <p>Zakres temperatur: -24°C do +10°C.</p> <p>Czynnik chłodniczy R290/ 80g, bezfreonowy.</p> <p>Oświetlenie LED.</p> <p>Moc: 190 W.</p> <p>Zasilanie: 230V.</p> <p>Pokrywa samozamykająca uchylna z zamkiem.</p> <p>Sterowanie elektroniczne. Cyfrowy wyświetlacz.</p> <p>Automatyczne odszranianie.</p> <p>6 kółek.</p> <p>Nóżki z regulacją wysokości.</p> <p>Manualny sterownik z regulacją wydajności chłodzenia od 1-7.</p> <p>W komplecie kosz dedykowany do komory mroźniczej.</p> <p>Wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys.) ok. 127x74x82cm.</p>	 	szt.	1