

Specyfikacja WYPOSAŻENIA MP Osada Młyńska

Lp.	Nazwa pomieszczenia Nazwa/Opis urządzenia/Model	Wymiary w mm			Przyłącza			Moc kW	Ilość szt.
		Szer.	Gł.	Wys.	Nap. V	Gaz	Woda		
1.0 Pomieszczenie socjalne									
1.1	Szafki pracownicze, dwudzielne na odzież czystą i brudną, malowane proszkowo, na nogach	800	500	1940	-	-	-	-	4
1.2	Stół roboczy ze zlewem po lewej, pod spodem szafka z drzwiami przesuwными, rant tył i prawa strona, lewy narożnik wyoblony, w zestawie z baterią zlewową, nablatową, łokciową, w zestawie z syfonem zlewowym	2000	600	850	-	-	-	-	1
1.3	Szafka wisząca, drzwi skrzydłowe, wewnątrz półka zamontowana na stałe	800	300	650	-	-	-	-	2
1.4	Umywalka do rąk z wyłącznikiem kolanowym w zestawie z baterią oraz dozownikiem mydła	400	404	577	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	1
1.5	Stolik śniadaniowy, konstrukcja stalowa, malowana proszkowo, blat wykonany z płyty wiórowej laminowanej, zestaw z czterema krzesłami, konstrukcja stalowa, malowana proszkowo, siedzisko oraz oparcie z płyty sklejki	800	1200	800	-	-	-	-	1
1.6	Odwodnienie punktowe ze stali nierdzewnej z kolektorem i syfonem, kratka antypoślizgowa wzór heksagon	290	290	-	-	-	-	h=0 Ø75	1
2.0 Pomieszczenie porządkowe									
2.1	Szafa porządkowa z przedziałem na mopy oraz, szafką z półkami na środki czystości	1000	500	1800	-	-	-	-	1
2.2	Zlew porządkowy z i umywalką, zlew z raszka na wiadro w zestawie z baterią zlewową, jednokolumnowa, łokciowa, kolumna wykonana z jednego kawałka rury, z przysznicem i wylewką wody dł. 275mm w zestawie syfonem zlewozmywakowym	500	700	850	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	1
2.3	Odwodnienie punktowe ze stali nierdzewnej z kolektorem i syfonem, kratka antypoślizgowa wzór heksagon	290	290	-	-	-	-	h=0 Ø75	1
3.0 Komunikacja									
3.1	Waga zapleczowa z nierdzewną szalką, zakres ważenia do 60kg	420	670	830	230/ 6V	-	-	-	1
3.2	Szafa magazynowa, dwa poziomy drzwi skrzydłowych, wewnątrz pięć poziomów półek zamocowanych na stałe	1200	600	2000	-	-	-	-	1
3.3	Wózek jezdny, transportowy, trzy-półkowy, spawany, uchwyt z jednej strony, cztery koła z hamulcem	900	600	850	-	-	-	-	2
3.4	Odwodnienie punktowe ze stali nierdzewnej z kolektorem i syfonem, kratka antypoślizgowa wzór heksagon	290	290	-	-	-	-	h=0	1

Lp.	Nazwa pomieszczenia		Wymiary w mm			Przyłącza			Moc kW	Ilość szt.	
	Nazwa/Opis urządzenia/Model	Szer.	Gł.	Wys.	Nap. V	Gaz	Woda	Odpl.			
	syfonem, kratka antypoślizgowa wzór heksagon							Ø75			
4.0 Magazyn i obieralnia warzyw											
4.1	Umywalka do rąk z wyłącznikiem kolanowym w zestawie z baterią oraz dozownikiem mydła		400	404	577	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
4.2	Obieraczka do ziemniaków i warzyw okopowych w zestawie z separatorem obierzyn, okładziny boczne i talerz ścierny, jednorazowy wsad 10kg, elektronicznie sterowy z wyświetlaczem końca czasu pracy, odporność na zalanie panelu sterującego IP55		440	690	1370	230	-	Zw	h=0 # 20x20cm	-	1
4.3	Stół roboczy z półką, pośrodku blok trzech szuflad, rant tył i prawa strona		2000	600	850	-	-	-	-	-	1
4.4	Basen dwukomorowy, gł. kom. 30cm, rant tył i lewa strona		1200	600	850	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
4.5	Bateria zlewowa, jednokolumnowa, łokciowa, kolumna wykonana z jednego kawałka rury, z przysznicem i wylewką wody dł. 275mm w zestawie syfonem zlewozmywakowym		275	275	1030	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
4.6	Odwodnienie punktowe ze stali nierdzewnej z kolektorem i syfonem, kratka antypoślizgowa wzór heksagon		290	290	-	-	-	-	h=0 Ø75	-	2
5.0 Magazyn i dezynfekcja jaj											
5.1	Umywalka do rąk z wyłącznikiem kolanowym w zestawie z baterią oraz dozownikiem mydła		400	404	577	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
5.2	Stół roboczy ze zlewem jednokomorowym po prawej stronie, z lewej miejsce pod lodówkę na jajka, rant tył, prawa i lewa strona, w zestawie z z baterią zlewową, nablatawą, łokciową, niezacieralne, samosmarowalne głowice zaworów, w zestawie z syfonem zlewozmywakowym		1500	650	850	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
5.3	Naświetlacz do jaj, poj. 30szt, wykonanie nierdzewne		358	512	255	230	-	-	-	0,08	1
5.4	Szafa chłodnicza podblatowa, drzwi i blat nierdzewne, poj. 160l, sterowanie cyfrowe, wyświetlacz temperatury, zakres +2+10°C oświetlenie wnętrza, zużycie prądu do 607KWh/rok, klasa energetyczna B		600	637	850	230	-	-	-	0,11	1
5.5	Odwodnienie punktowe ze stali nierdzewnej z kolektorem i syfonem, kratka antypoślizgowa wzór heksagon		290	290	-	-	-	-	h=0 Ø75	-	1
6.0 Magazyn produktów suchych											
6.1	Regał magazynowy, pięć-półkowy, półki perforowane,		1200	600	1800	-	-	-	-	-	5
6.2	Odwodnienie punktowe ze stali nierdzewnej z kolektorem i syfonem, kratka antypoślizgowa wzór heksagon		290	290	-	-	-	-	h=0 Ø75	-	1
7.0 Magazyn produktów chłodniczych											
7.1	Umywalka do rąk z wyłącznikiem kolanowym w zestawie		400	404	577	-	-	Cw/ Zw	h=25	-	1

Lp.	Nazwa pomieszczenia		Wymiary w mm		Przyłącza			Moc kW	Ilość szt.		
	Nazwa/Opis urządzenia/Model		Szer.	Gł.	Wys.	Nap. V	Gaz			Woda	Odpl.
	z baterią oraz dozownikiem mydła							Zw	Ø50		
7.2	Szafa chłodnicza, obudowa i wnętrze nierdzewne wykonane ze stali AISI 304, poj. 670lt, cyfrowy wyświetlacz temperatury, oświetlenie wnętrza LED, zakres -2 +10°C, zużycie prądu 350KWH/rok, klasa energetyczna A, ekologiczny czynnik chłodniczy R290		740	885	2080	230	-	-	-	0,25	2
7.3	Szafa mroźnicza, obudowa i wnętrze nierdzewne wykonane ze stali AISI 304, poj. 670lt, cyfrowy wyświetlacz temperatury, oświetlenie wnętrza LED, zakres -15 -22°C, zużycie prądu 2385KWH/rok, klasa energetyczna D, ekologiczny czynnik chłodniczy R290		710	835	2050	230	-	-	-	0,51	1
7.4	Odwodnienie punktowe ze stali nierdzewnej z kolektorem i syfonem, kratka antypoślizgowa wzór heksagon		290	290	-	-	-	-	h=0 Ø75	-	1
8.0 Kuchnia główna											
8.1	Odwodnienie linowe ze stali nierdzewnej z kolektorem i syfonem, kratka antypoślizgowa wzór heksagon		2910	290	-	-	-	-	h=0 Ø75	-	2
8.2	Basen jedнокomorowy, gł. kom. 40cm, rant tył, otwór pod baterię po prawej w prawym narożniku, lewy narożnik wyoblony		1000	700	850	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
8.3	Bateria zlewowa, jednokolumnowa, łokciowa, kolumna wykonana z jednego kawałka rury, z prysznicem i wylewką wody dł. 275mm w zestawie syfonem zlewozmywakowym		275	275	1030	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
8.4	Półka ociekowa, wisząca, perforowana, dwupoziomowa z wieszakami na sztućce		800	300	350	-	-	-	-	-	1
8.5	Regał ociekowy na naczynia kuchenne z wanną ociekową u dołu, pochylenie półek 4%		1000	700	1800	-	-	-	-	-	1
8.6	Stół roboczy z półką, rant tył i prawa strona,		1200	700	850	-	-	-	-	-	1
8.7	Stół roboczy ze zlewem jedнокomorowym i szafką z drzwiami skrzydłowymi, komora po lewej, rant tył w zestawie z z baterią zlewową, nablatawą, łokciową, niezacieralne, samosmarowalne głowice zaworów, w zestawie z syfonem zlewowym		2350	600	850	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
8.8	Szafka wisząca, drzwi skrzydłowe, wewnątrz półka zamontowana na stałe		900	300	650	-	-	-	-	-	2
8.9	Stół roboczy ze zlewem jedнокomorowym i szafką z drzwiami skrzydłowymi, komora po lewej, rant tył w zestawie z baterią zlewową, nablatawą, łokciową, niezacieralne, samosmarowalne głowice zaworów, w zestawie z syfonem zlewowym		2400	600	850	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1

Lp.	Nazwa pomieszczenia		Wymiary w mm			Przyłącza				Moc kW	Ilość szt.
	Nazwa/Opis urządzenia/Model		Szer.	Gł.	Wys.	Nap. V	Gaz	Woda	Odpl.		
8.10	Szafka wisząca, drzwi skrzydłowe, wewnątrz półka zamontowana na stałe		900	300	650	-	-	-	-	-	3
8.11	Umywalka do rąk z wyłącznikiem kolanowym w zestawie z baterią oraz dozownikiem mydła		400	404	577	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
8.12	Szafa chłodnicza, obudowa i wnętrze nierdzewne wykonane ze stali AISI 304, poj. 670lt, cyfrowy wyświetlacz temperatury, oświetlenie wnętrza LED, zakres -2 +10°C, zużycie prądu 350KWH/rok, klasa energetyczna A, ekologiczny czynnik chłodniczy R290		740	885	2080	230	-	-	-	0,25	1
8.13	Szafa mroźnicza, obudowa i wnętrze nierdzewne wykonane ze stali AISI 304, poj. 670lt, cyfrowy wyświetlacz temperatury, oświetlenie wnętrza LED, zakres -15 -22°C, zużycie prądu 2385KWH/rok, klasa energetyczna D, ekologiczny czynnik chłodniczy R290		710	835	2050	230	-	-	-	0,51	1
8.14	Stół roboczy z szafka z drzwiami skrzydłowymi i półką, nad szafką poziomo wzdłuż blatu zamontowane trzy szuflady, rant tył		1400	600	850	-	-	-	-	-	1
8.15	Stół roboczy z prawej strony blok trzech szuflad z drugiej strony szafka otwierana skrzydłowo z półką, część środkowa otwarta z dwoma półkami, rant tył		1500	600	850	-	-	-	-	-	1
8.16	Stół roboczy ze zlewem jednokomorowym po prawej stronie, pod spodem półka, rant tył i lewa strona, w zestawie z baterią zlewową, nablatawą, łokciową, niezacieralne, samosmarowalne głowice zaworów, w zestawie z syfonem zlewowym		1500	700	850	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
8.17	Bemar jezdny, trzykomorowy, osobne sterowanie komór, w zestawie z pojemnikami GN 1/1 z uchwyłami oraz pokrywami z wycięciem na chochle i tyżki serwisowe		1090	700	850	230	-	-	-	-	1
8.18	Okap centralny, wyciągowy indukcyjny, z kompensacją nawiewu, izolacją komór nawiewowych, w zestawie z filtrami trapezowymi i oświetleniem zabudowanym szybami mlecznymi,		3800	1900	500	230	-	-	↑2xØ 400 ↓6xØ 250	-	1
8.19	Piec konwekcyjno – parowy, poj. 10x GN 1/1, rozstaw pomiędzy poziomami 67mm, sterowanie elektronicznie poprzez dotykowy panel sterowania, trzy tryby pracy: automatyczny, programowalny i ręczny, kontrola wilgotności za pomocą wbudowanej sondy lambda, siedem prędkości wentylatora, zapis programów, drzwi z potrójną szybą z wmontowanym oświetleniem LED, dwustopniowe otwieranie		867	775	1058	400	-	Zw	h=25 Ø50	19,0	1

Lp.	Nazwa pomieszczenia		Wymiary w mm			Przyłącza			Moc kW	Ilość szt.
	Nazwa/Opis urządzenia/Model	Szer.	Gł.	Wys.	Nap. V	Gaz	Woda	Odpł.		
	drzwi komory, wbudowany zintegrowany spryskiwacz z systemem powrotu do kasy, dwa rodzaje mycia automatycznego – w pięciu poziomach - mycie dwoma rodzajami detergentów w płynie (myjący i płuczący wytwarzający parę i komorę) oraz dwa rodzaje detergentów w tabletkach i proszku (proszek - myjący oraz tabletki – czyszcząco płuczące wytwarzające parę – bojlerowy system wytwarzania pary, bojler wykonany ze stali AISI 316, poziom wodoszczelności IPX5, zestaw z kompletem 10 pojemników GN 4x40+4x65+2x10mm oraz podstawą z dwoma rzędami ślizgów GN 1/1 i półką									
8.20	Element neutralny z szufladą na podstawie z drzwiami skrzydłowymi	400	730	850	-	-	-	-	-	1
8.21	Patelnia uchylna, elektryczna, wlewka wody sterowana elektronicznie, misa o poj. Użytkowej 50lt, dno misy wykonane ze stopu stali z rdzeniem duo-mat dla lepszego przenikania ciepła i temperatury do potrawy, możliwość użytkowania na mokro i sucho, termostatyczna kontrola temperatury pracy od 120°C do 280°C	800	730	850	400	-	Zw	#	9,5	1
8.22	Element neutralny z szufladą na podstawie z drzwiami skrzydłowymi	400	730	850	-	-	-	-	-	1
8.23	Frytownica elektryczna, dwukomorowa, poj. 2x15lt, komory „V”, w szafce zabudowana filtracja mechaniczna poprzez filtr stalowy, siatkowy, podczerwonony system ogrzewania, grzałki zabudowane poza komorą	800	730	850	400	-	-	-	20,0	1
8.24	Kuchnia elektryczna, czteropłytkowa, płyty kwadratowe 23x23cm na podstawie z piekarnikiem elektrycznym	800	730	850	400	-	-	-	10,4/ 6,0	1
8.25	Płyta stalowa – grzewcza, elektryczna, cztery strefy grzewcze, system podgrzewu podczerwienią, max. temp. 400°C, na podstawie szafkowej z drzwiami skrzydłowymi	800	730	850	-	-	-	-	7	1
8.26	Element neutralny z zabudowaną baterią wodną z licznikiem wody na podstawie szafkowej z drzwiami skrzydłowymi wspólną dla baterii oraz blatu neutralnego	400	730	850	-	-	-	-	-	1
8.27	Taboret elektryczny, jednopłytkowy, zabudowany, konstrukcja stalowa, płyta grzewcza kwadratowa	580	580	520	400	-	-	-	5,0	2
8.28	Stół roboczy, jezdny, nad taborety gazowe, płyta płaska bez rantu	1500	700	850	-	-	-	-	-	1
8.29	Odwodnienie punktowe ze stali nierdzewnej z kolektorem i syfonem, kratka antypoślizgowa wzór heksagon	290	290	-	-	-	-	h=0 Ø75	-	1

Lp.	Nazwa pomieszczenia Nazwa/Opis urządzenia/Model	Wymiary w mm			Przyłącza			Moc kW	Ilość szt.	
		Szer.	Gł.	Wys.	Nap. V	Gaz	Woda			Odpl.
9.0 Zmywalnia										
9.1	Umywalka do rąk z wyłącznikiem kolanowym w zestawie z baterią oraz dozownikiem mydła	400	404	577	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
9.2	Szafa przelotowa, dwa poziomy drzwie przesuwanych, w środku pięć poziomów półek zamontowanych na stałe	800	700	2000	-	-	-	-	-	1
9.3	Stół wyładowczy ze zmywaki kapturowej, u dołu półka gretingowa, rant tylny wysokości 100mm, zaczepy po lewej stronie	1100	700	900	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
9.4	Zmywarka kapturowa do naczyń z kompletem dozowników, cyfrowy, narożny wyświetlacz temperatury i programów, bojler atmosferyczny z pompa płukania, automatyczny cykl samo czyszczenia, zużycie wody 2l/cykl, izolowany kaptur z odzyskiem ciepła, system odkamieniania ZeroLime, system filtracyjny ClearBlue, wbudowana pompa odpływu, w zestawie z płynami startowymi, GWARANCJA WYPARZANIA	752	755	2273	400	-	Zw	Ø50/ h=0	12,9	1
9.5	Uzdatniacz wody, automatyczny, solankowy	455	233	540	230	-	Zw	h=25 Ø50	-	1
9.6	Stół załadowczy do zmywar ki kapturowej, dwa zlewy po lewej stronie, zaczepy po lewej, u dołu półka gretingowa, rant tylny wysokości 100mm	1900	740	900	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
8.7	Stół roboczy z półką, rant tył pod okno podawcze i prawa strona, wbudowany otwór zrzutowy z pierścieniem gumowym	1200	740	900	-	-	-	-	-	1
9.8	Bateria zlewowa, jednokolumnowa, łokciowa, kolumna wykonana z jednego kawałka rury, z przysznice m i wylewką wody dł. 275mm w zestawie syfonem zlewozmywakowym	275	275	1030	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
9.9	Szafa magazynowa, dwa poziomy drzwie skrzydłowych, wewnątrz pięć poziomów półek zamocowanych na stałe	1200	600	2000	-	-	-	-	-	1
9.10	Wózek jezdny, transportowy, trzy-półkowy, spawany, uchwyt z jednej strony, cztery koła z hamulcem	900	600	850	-	-	-	-	-	2
9.11	Odwodnienie punktowe ze stali nierdzewnej z kolektorem i syfonem, kratka antypoślizgowa wzór heksagon	290	290	-	-	-	-	h=0 Ø75	-	1
10.1	Odwodnienie punktowe ze stali nierdzewnej z kolektorem i syfonem, kratka antypoślizgowa wzór heksagon	290	290	-	-	-	-	h=0 Ø75	-	1
10.2	Basen jednokomorowy, gł. kom. 40cm, rant tył, otwór pod baterię po prawej w prawym narożniku, lewy narożnik wyoblony	1000	700	850	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
10.3	Bateria zlewowa, jednokolumnowa, łokciowa, kolumna wykonana z jednego kawałka rury, z przysznice m i wylewką wody dł. 275mm w zestawie syfonem zlewozmywakowym	275	275	1030	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1

Lp.	Nazwa pomieszczenia		Wymiary w mm				Przyłącza			Moc kW	Ilość szt.
	Nazwa/Opis urządzenia/Model		Szer.	Gł.	Wys.	Nap. V	Gaz	Woda	Odpl.		
10.4	Półka ociekowa, wisząca, perforowana, dwupoziomowa z wieszakami na sztućce		800	300	350	-	-	-	-	-	1
10.5	Regał ociekowy na naczynia kuchenne z wanną ociekową u dołu, pochYLENIE półek 4%		1000	700	1800	-	-	-	-	-	1

MEBLE NIERDZEWNE:

- Wykonanie mebli z blachy nierdzewnej, kwasoodpornej chromo-niklowej
- Gatunek wg. PN 0H18N9 wg. ASTM 304, wg EN 14.301 (AISI 304)
- Produkowane meble posiadają pozytywną ocenę w zakresie jakości zdrowotnej wystawioną przez Państwowy Zakład Higieny. Nr. Świadczenia HŻ / 03110 / 00.
- Widoczne powierzchnie mebli są wykonane szlifem z zachowaniem struktury liniowej
- Meble wykonane są z oryginalnych blach szlifowanych w atmosferze olejowej (standard 4N)
- Stoły ze zlewami oraz blaty robocze, wyposażone w kapinos chroniący korpus oraz tylny rant z łagodnym wygięciem o wysokości 100mm i grubości 10mm
- uchwyty wyprofilowane z poszycia po całej długości szuflad, szaf i szafek

Podzespoły mebli wykonane są z :

- & płyty robocze stołów - min. blacha gr. 1,0 mm
- & płyty stołów ze zlewami - min. blacha gr. 1,2 mm
- & płyty stołów podawczo - odbiorczych - min. blacha gr. 1,5 (1,2) mmm
- & korpusy szafek w stołach - min. blacha gr. 0,8 mm
- & korpusy szaf i szafek wiszących - min. blacha gr. 0,8 mm
- & komory basenów - min. blacha gr. 1,2 mm
- & półki w regałach - min. blacha gr. 1,0 mm
- & półki wiszące - min. blacha gr. 1,2 (1,0) mm
- & korpusy okapów - min. blacha gr. 0,8 mm
- & drzwi i szuflady - min. blacha gr. 0,8 mm
- & półki w stołach i szafach - min. blacha gr. 0,8 mm
- & stelaże stołów i szaf - min. profil kwadratowy 40x40 mm
- & stelaże regatów i wózków - min. profil kwadratowy 30x30 mm
- & płyty robocze stołów podklejone są płytą wiórową laminowaną gr. 18mm
- & płyty stołów ze zlewami wykonane są ze zgrzewaną, tłoczoną komorą, powierzchnia płyty ze zlewem wgłębiona jest na min. 10mm

- & komory basenów wykonane są z blachy w wersji gięto-spawanej
- & szuflady zamontowane są na prowadnicach toczonej ze stali nierdzewnej, wymiary wewnętrzne szuflad przystosowane są do pojemników GN1/1
- & drzwi wykonane są w tzw. „wersji puszkowej” z podwójną ścianką blachy razem z uchwytem do otwierania
- & drzwi otwierane na zawiasach, zamykane są na zatrzask kulowy
- & półki w stołach i szafach przytwierdzona są na stałe
- & okapy wykonane są w wersji zgrzewano – spawanej, wyposażone w filtry szczelinowe tzw. „łapacze tłuszczu” oraz króćce przyłączeniowe do instalacji wyciągowej
- & oświetlenie okapów wykonane jest w wersji LED, zabudowanej szybami mlecznymi
- & meble do ustawienia oraz wypoziomowania w kuchni wyposażone są w stopy regulacyjne z tworzywa sztucznego

WYSPA GRZEWICZA:

- wodoodporność maszyn min IPX 4
- Wykonanie paneli mających bezpośredni kontakt z obsługą z blachy nierdzewnej, kwasoodpornej chromo-niklowej Gatunek wg. PN 0H18N9 wg. ASTM 304, wg EN 14.301 (AISI 304)
- górna powierzchnia tłoczona z jednego kawałka blachy min. 1,5mm z zaokrąglonymi narożnikami, fronty wykonane z blachy min. 1,5mm
- płyty grzewcze w kuchniach elektrycznych z odlewem żeliwa z termostatem bezpieczeństwa, o mocy 2.6kW dla płyty, hermetycznie połączone z obudową
- drzwi w piekarnikach izolowane z wytłaczanym panelem wewnętrznym dla lepszej szczelności i higieny
- komora piekarników ze stali nierdzewnej z rowkową płytą grzewczą – czarna stal emaliowana o gr. min 2mm
- piekarniki z odrębnymi termostatami dla górnych i dolnych elementów grzewczych (140°C do 300°C) komora o poj. 3xGN 1/1
- patelnia gazowa z misą do pracy na mokro i sucho, z rdzeniem z dwóch stopów stali nierdzewnych – DUOMAT – dla poprawienia stabilności termicznej oraz eliminacji możliwości deformacji oraz korozji powierzchni smażenia
- w patelni zastosować min. dwuwarstwową pokrywą ze stali nierdzewnej, wbudowaną wlewkę wody oraz manualny - korbowy przechytł misy