

SPECYFIKACJA WYPOSAŻENIA

Lp.	Nazwa pomieszczenia	Wymiary w mm			Przyłącza			Moc kW min. od – max. do	Ilość szt.	
	Nazwa/Opis urządzenia/Model	Szer. min. od – max. do	Gł. min. od – max. do	Wys. min. od – max. do	Nap. V min. od – max. do	Gaz	Woda			Odpł.
1.0 Pomieszczenie socjalne										
1.1	Szafka pracownicza, dwudzielna na odzież czystą i brudną, na nogach, malowana proszkowo	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, nablutową, łokciową, niezacieralne, samosmarowalne głowice zaworów, w zestawie z syfonem zlewowym	1800	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, profil kwadrat 20x20, malowana proszkowo, siedzisko oraz oparcie z płyty sklejki	800	800	800	-	-	-	-	-	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 raszką na wiadro	500	700	850	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
2.3	Bateria zlewowa, jednokolumnowa, łokciowa, kolumna wykonana z jednego kawałka rury nierdzewnej, z prysznicem i wylewką wody dł. 275mm w zestawie syfonem zlewozmywakowym	400	400	1040	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
3.0 Komunikacja										
3.1	Waga zapleczerwowa z nierdzewną szalką, zakres ważenia do 60kg	420	670	830	230/ 6V	-	-	-	-	1
3.2	Regał magazynowy, pięcio-półkowy, spawany, półki pełne	600	300	1800	-	-	-	-	-	1
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	Regał magazynowy, pięcio-półkowy, półki perforowane,	1200	600	1800	-	-	-	-	-	2
4.3	Obieraczka do ziemniaków i warzyw okopowych w zestawie z separatorem obierzyn, okładziny boczne i talerz ścierny, jednorazowy wsad 10kg,	440 - 445	670 - 690	1370 - 1375	230	-	Zw	h=0 #	0,35 - 0,37	1

Lp.	Nazwa pomieszczenia	Wymiary w mm			Przyłącza			Moc kW min. od – max. do	Ilość szt.
	Nazwa/Opis urządzenia/Model	Szer. min. od – max. do	Gł. min. od – max. do	Wys. min. od – max. do	Nap. V min. od – max. do	Gaz	Woda	Odpł.	
	elektronicznie sterowy z wyświetlaczem końca czasu pracy, odporność na zalanie panelu sterującego IP55							20x20 cm	
4.4	Stół roboczy z półką, pośrodku blok trzech szuflad, rant tył i prawa strona	2000	600	850	-	-	-	-	-
4.5	Basen dwukomorowy, gł. kom. 30cm, rant tył i lewa strona	1200	600	850	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-
4.6	Bateria zlewowa, jednokolumnowa, łokciowa, kolumna wykonana z jednego kawałka rury nierdzewnej, z prysznicem i wylewką wody dł. 275mm w zestawie syfonem zlewozmywakowym	400	400	1040	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-
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	-
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 baterią zlewową, nablutową, łokciową, niezacieralne, samosmarowalne głowice zaworów, w zestawie z syfonem zlewowym	1500	650	850	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-
5.3	Naświetlacz do jaj, poj. 30szt, wykonanie nierdzewne	358	512	255	230	-	-	-	0,08
5.4	Szafa chłodnicza podblatowa, drzwi nierdzewne, poj. 160l, sterowanie cyfrowe, wyświetlacz temperatury, zakres +2+10°C oświetlenie wnętrza, zużycie prądu do 607KWh/rok, klasa energetyczna B	600 - 610	627 - 637	840 - 850	230	-	-	-	0,13
6.0 Magazyn produktów suchych									
6.1	Regał magazynowy, pięcio-półkowy, półki perforowane,	1200	600	1800	-	-	-	-	-
7.0 Magazyn produktów chłodniczych									
7.1	Umywalka do rąk z wyłącznikiem kolanowym w zestawie z baterią oraz dozownikiem mydła	400	404	577	-	-	Cw/ Zw	h=25 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 - 745	885 - 890	2060 - 2080	230	-	-	-	0,22 - 0,25
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 - 720	815 - 835	2020 - 2050	230	-	-	-	0,49 - 0,51
8.0 Kuchnia główna									
8.1	Umywalka do rąk z wyłącznikiem kolanowym w zestawie z baterią oraz dozownikiem mydła	400	404	577	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-
7.2	Szafa chłodnicza, obudowa i wnętrze nierdzewne wykonane ze stali AISI 304, poj. 670lt, cyfrowy wyświetlacz temperatury, oświetlenie wnętrza LED,	740 - 745	885 - 890	2060 - 2080	230	-	-	-	0,22 - 0,25

Lp.	Nazwa pomieszczenia	Wymiary w mm			Przyłącza				Moc kW min. od – max. do	Ilość szt.
	Nazwa/Opis urządzenia/Model	Szer. min. od – max. do	Gł. min. od – max. do	Wys. min. od – max. do	Nap. V min. od – max. do	Gaz	Woda	Odpł.		
	zakres -2 +10°C, zużycie prądu 350KWH/rok, klasa energetyczna A, ekologiczny czynnik chłodniczy R290									
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 - 720	815 - 835	2020 - 2050	230	-	-	-	0,49 - 0,51	1
7.4	Basen dwukomorowy, gł. kom. 40cm, rant tył, otwór pod baterię w prawym narożniku, lewy narożnik wyoblony	1200	700	850	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
7.5	Bateria zlewowa, jednokolumnowa, łokciowa, kolumna wykonana z jednego kawałka rury nierdzewnej, z prysznicem i wylewką wody dł. 275mm w zestawie syfonem zlewozmywakowym	400	400	1040	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
7.6	Półka ociekowa, wisząca, perforowana, dwupoziomowa z wieszakami na sztućce	800	300	350	-	-	-	-	-	1
7.7	Regał ociekowy, na naczynia kuchenne z wanną ociekową u dołu, półki perforowane, pochylenie półek 4%	1000	700	1800	-	-	-	-	-	1
7.8	Stół roboczy z półką, rant tył i prawa strona,	1200	700	850	-	-	-	-	-	1
7.9	Stół roboczy z szafka z drzwiami skrzydłowymi i półką, nad szafką poziomo wzdłuż blatu zamontowane trzy szuflady, rant tył	1400	600	850	-	-	-	-	-	1
7.10	Stół roboczy ze zlewem jednokomorowym i szafką z drzwiami skrzydłowymi, komora po lewej, rant tył w zestawie z baterią zlewową, nabladową, łokciową, niezacieralne, samosmarowalne głowice zaworów, w zestawie z syfonem zlewowym	2350	600	850	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
7.11	Szafka wisząca, drzwi skrzydłowe, wewnątrz półka zamontowana na stałe	900	300	650	-	-	-	-	-	2
7.12	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
7.13	Stół roboczy ze zlewem jednokomorowym i szafką z drzwiami skrzydłowymi, komora po lewej, rant tył w zestawie z baterią zlewową, nabladową, łokciową, niezacieralne, samosmarowalne głowice zaworów, w zestawie z syfonem zlewowym	2400	600	850	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
7.14	Szafka wisząca, drzwi skrzydłowe, wewnątrz półka zamontowana na stałe	900	300	650	-	-	-	-	-	3
7.15	Stół roboczy ze zlewem jednokomorowym po prawej stronie, pod spodem półka, rant tył i lewa strona, w zestawie z baterią zlewową, nabladową, łokciową, niezacieralne, samosmarowalne głowice zaworów, w zestawie z syfonem zlewowym	1500	700	850	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
7.16	Bemar jezdny, trzykomorowy, osobne sterowanie komór, w zestawie z pojemnikami GN 1/1 z uchwytyami oraz pokrywami z wycięciem na	1090	700	850	230	-	-	-		1

Lp.	Nazwa pomieszczenia	Wymiary w mm			Przyłącza			Moc kW min. od – max. do	Ilość szt.	
	Nazwa/Opis urządzenia/Model	Szer. min. od – max. do	Gł. min. od – max. do	Wys. min. od – max. do	Nap. V min. od – max. do	Gaz	Woda			Odpl.
	chochle i łyżki serwisowe									
7.17	Stół roboczy z szafką z drzwiami przesuwными i półką, w górnej części pod blatem zamontowane poziomo dwie szuflady, rant tył,	1200	700	850	-	-	-	-	-	1
7.18	Stół roboczy z szafką otwartą i półką, po prawej blok trzech szuflad rant tył i lewa strona,	2000	500	850	-	-	-	-	-	1
7.19	Stół roboczy z szafką otwartą i półką, po prawej blok trzech szuflad rant tył i prawa strona,	2000	500	850	-	-	-	-	-	1
7.20	Okap centralny, wyciągowy indukcyjny, z kompensacją nawiewu, izolacją komór nawiewowych, w zestawie z filtrami trapezowymi i oświetleniem zabudowanym szybami mlecznymi	3800	2000	500	230	-	-	↑2xØ 400 ↓6xØ 250	-	1
7.21	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 drzwi komory, wbudowany zintegrowany spryskiwacz z systemem powrotu do kasety , dwa rodzaje mycia automatycznego – w pięciu poziomach - mycie dwoma rodzajami detergentów w płynie (myjący i płuczający wytwornicę pary i komorę) oraz dwa rodzaje detergentów w tabletkach i proszku (proszek - myjący oraz tabletki – czyszcząco płuczające wytwornicę pary) bojlerowy system wytwarzania pary, bojler ze stali AISI 304, poziom wodoszczelności IPX5, zestaw z kompletem 10 pojemników GN 4x40+4x65+2x10mm oraz podstawą z dwoma rzędami ślizgów GN 1/1 i półką	866-868	774-776	1057 - 1059	400	-	Zw	h=25 Ø50	18,5 – 19,0	1
7.22	Element neutralny z szufladą na podstawie z drzwiami skrzydłowymi	400 -410	710 - 730	850 -970	-	-	-	-	-	1
7.23	Patelnia uchylna, gazowa, wlewka wody, misa o poj. 60lt ze stopu stali nierdzewnych z rdzeniem DUOMAT dla lepszego przenikania ciepła i temperatury do potrawy, możliwość użytkowania na mokro i sucho, termostatyczna kontrola pracy i temperatury	800 - 810	710 - 730	850 -970	-	Gz/ PB	Zw	#	16,0 – 16,3	1
7.24	Element neutralny z szufladą na podstawie z drzwiami skrzydłowymi	400 -410	710 - 730	850 -970	-	-	-	-	-	1
7.25	Frytownica elektryczna, dwukomorowa, poj. 2x15lt, komory „V”, w szafce zabudowana filtracja mechaniczna poprzez filtr stalowy, siatkowy, podczerwony system ogrzewania, grzałki zabudowane poza komorą	800 - 810	710 - 730	850 -970	400	-	-	-	20,0 – 20,5	1
7.26	Kuchnia elektryczna, czteropłytkowa, płyty kwadratowe 23x23cm na podstawie z piekarnikiem gazowym z termostatyczną kontrolą temperatury	800 - 810	710 - 730	850 -970	400	Gz/ Pb	-	-	10,4 – 10,6/ 6,0 – 6,3	1

Lp.	Nazwa pomieszczenia	Wymiary w mm			Przyłącza				Moc kW min. od – max. do	Ilość szt.
	Nazwa/Opis urządzenia/Model	Szer. min. od – max. do	Gł. min. od – max. do	Wys. min. od – max. do	Nap. V min. od – max. do	Gaz	Woda	Odpł.		
7.27	Płyta grzewcza gazowa, jednopalnikowa, max. temp. 500°C, na podstawie szafkowej z drzwiami skrzydłowymi	800 - 810	710 - 730	850 -970	-	Gz/ Pb	-	-	7,0 - 7,2	1
7.28	Element neutralny z zabudowaną baterią wodną z licznikiem wody na podstawie szafkowej z drzwiami skrzydłowymi wspólnej dla baterii oraz blatu neutralnego	400 -410	710 - 730	850 -970	-	-	-	-	-	1
7.29	Taboret gazowy, jednopalnikowy, konstrukcja stalowa - zabudowana, emaliowany, żeliwny ruszt	580 - 590	610 - 615	410 - 412	-	Gz/ Pb	-	-	11,5 – 15	1
7.30	Stół roboczy, jezdny, nad taborety gazowe, płyta płaska bez rantu	1500	700	850	-	-	-	-	-	1
8.0 Zmywalnia										
8.1	Umywalka do rąk z wyłącznikiem kolanowym w zestawie z baterią oraz dozownikiem mydła	400	404	577	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
8.2	Szafa przelotowa, dwa poziomy drzwi przesuwnych, w środku pięć poziomów półek zamontowanych na stałe	800	700	2000	-	-	-	-	-	1
8.3	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
8.4	Zmywarka kapturowa do naczyń z kompletem dozowników, cyfrowy, narożny wyświetlacz temperatury i programów, bojler atmosferyczny z pompą 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	750 - 752	755 - 760	2273 - 2275	400	-	Zw	Ø50/ h=0	12,9 - 13,2	1
8.5	Uzdatniacz wody, automatyczny, solankowy	455	233	540	230	-	Zw	h=25 Ø50	-	1
8.6	Stół załadowniczy do zmywarki kapturowej, dwa zlewki po lewej stronie, zaczepy po lewej, u dołu półka gretingowa, rant tylny wysokości 100mm	1900	700	900	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
8.7	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
8.8	Szafa magazynowa, dwa poziomy drzwi skrzydłowych, wewnątrz pięć poziomów półek zamocowanych na stałe	1200	600	2000	-	-	-	-	-	1
8.9	Wózek jezdny, transportowy, trzy-półkowy, spawany, uchwyt z jednej strony, cztery koła z hamulcem	900	600	850	-	-	-	-	-	2

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. Świadectwa HŻ / 03110 / 00.
- Widoczne powierzchnie mebli są wykończone 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) mm
- & 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 regałów 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 toczonych 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 GRZEWCA:

- 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 odlewu 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 pokrywę ze stali nierdzewnej, wbudowaną wlewkę wody oraz manualny - korbowy przechył misy