

Uwaga: Należy zastosować materiały fabrycznie nowe, bez znamion użytkowania, w oryginalnych opakowaniach.

<ul style="list-style-type: none"> WYKAZ WYPOSAŻENIA GASTRONOMICZNEGO DO PROJEKTU OEP UMIANOWICE GM.KIJE 											
<ul style="list-style-type: none"> Ośrodek Edukacji Przyrodniczej Umanowice 											
L.p.	Ilość	Opis urządzeń	Opis wyposażenia	Wymiary ok. (Szer. x Głęb. x Wys. mm)			Zasilanie elektryczne			Zasilanie gazowe	
							[kW]	Razem [kW]	[V]	[kW]	Razem [kW]
01/34		Pomieszczenie porządkowe									
1.1	1	zlew porządkowy z baterią	Wykonanie z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewnych AISI 304, Konstrukcja wyrobu spawano-zgrzewana. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5 mm, usztywniana elementami metalowymi ze stali nierdzewnej. Otwory spustowe wykonane w dnie komory. Szkielet: nośniki wykonane z profili kwadratowych (40x40x1,25), łączniki górne szkieletu wykonane w formie ceowym (aby ułatwić czyszczenie) z blachy o grubości min. 1,5 mm i wysokości 100 mm zapewniającym podwyższenie sztywności konstrukcji, maskownice komór wykonane z blachy o grubości min. 1,0 mm. Szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ±15 mm od wymiaru bazowego 500 mm. Zagłębienie płyty wykonane jest 30 mm od boków (w zależności od typu płyty) i 50 mm od czoła. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. W płytach nie dopuszcza się stosowania na wypełnienie materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym zabezpieczone. Komora zlewozmywaka musi być wyposażona w ruszt uchylny. Kran mieszający łokciowy z dwoma podłączeniami wody 3/8" i wysuwany spryskiwaczem o długości 1 m. Wylewka ok. 245 mm, wysokość od blatu do wylotu wylewki: ok. 130 mm. Należy zastosować wyroby zgodne z normą 0H18N9 PN-71/H-86020	500	500	500	0,00	0,00		0,00	0,00
01.26		Magazyn warzyw									
2.1	1	Regał magazynowy 4 półki	Podstawowy materiał użyty do konstrukcji to blacha, rury, kształtowniki i profile nierdzewne szlifowane wg AISI 304. Regał wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ±10mm. Przestrzeń pomiędzy posadzką a półką dolną regału wynosi 150 mm. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej min. 60 kg/m2. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Usztywniane półki z blachy o grubości 1,5 mm. Regał posiada 4 półki pełne, stałe. Profile nośne ok. 30x30x1,0. Grubość półki wynosi 30 mm. Należy zastosować wyroby zgodne z normą 0H18N9 PN-71/H-86020	900	600	1800	0,00	0,00		0,00	0,00
01.33		Magazyn produktów suchych									
			Podstawowy materiał użyty do konstrukcji to blacha, rury, kształtowniki i profile nierdzewne szlifowane wg AISI 304. Regał wyposażony w nogi regulowane z								

3.1	2	Regał magazynowy 4 półki	możliwością regulacji w zakresie ± 10 mm. Przestrzeń pomiędzy posadzką a półką dolną regału wynosi 150 mm. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej min. 60 kg/m ² . Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Usztywniane półki z blachy o grubości 1,5 mm. Regał posiada 4 półki pełne, stałe. Profile nośne ok. 30x30x1,0. Grubość półki wynosi 30 mm. Należy zastosować wyroby zgodne z normą 0H18N9 PN-71/H-86020	500	600	1800	0,00	0,00		0,00	0,00
01.28		Komora chłodnicza									
4.1	1	Komora chłodnicza bezzamkowa obustronnie malowaną, panel 80 mm, drzwi skrzydłowe 800mm, na profilu U	Komora składająca się z paneli wypełnionych bezfreonową pianką poliuretanową. Grubość izolacji panelu 80mm $\pm 5\%$. Grubość panelu drzwiowego jest taka sama jak grubość panelu ściennego. Współczynnik przenikania wynosi dla chłodzi 0,25W/m ² K przy izolacji gr. 80 mm. Okładziny paneli ściennych, podłogowych, sufitowych i taflí drzwi wykonane z blachy ocynkowanej lakierowanej na kolor biały wg palety RAL 9010 pokrytej przezroczystą folią zabezpieczającą przed porysowaniem. Połączenia paneli, uszczelniane są pianką rozprężną na całej długości panelu. Panel z panelem łączony jest poprzez wsunięcie jednego panelu w drugi. Tafla drzwi wykonywana jest z profilu białego PCV oraz blachy jako okładziny. Drzwi wyposażone są w zawiasy unoszące drzwi o 10mm $\pm 5\%$ podczas otwierania drzwi. Zamek stosowany w drzwiach chłodzi z możliwością otwarcia drzwi od wewnątrz bez użycia klucza. Wykończenie zewnętrzne komory ma być wykonane przy pomocy kątowników wykonanych z tego samego rodzaju blachy, jak wykonuje się poszycia zewnętrzne paneli ściennych. Wykończenie wewnętrzne komory opiera się na profilu aluminiowym który jest przykręcany w narożnikach komory na wszystkich długościach. Wykończenie jest w kolorze białym wg palety RAL 9010.	wg projektu			0,00	0,00		0,00	0,00
4.1a	1	Agregat typu split	Agregat chłodniczy typu Split w obudowie, z zestawem zimowym i z rurami do 10m, z zestawem automatyki chłodniczej (zawory odcinające, filtr-odwadniacz, wziernik, zawór elektromagnetyczny, termostatyczny zawór rozprężny) i sterownikiem elektronicznym z dużym wyświetlaczem temperatury i diodami sygnalizującymi stan pracy, z automatycznym odszranianiem. Sterownik posiada zabezpieczenie nadmiarowo-prądowe i wyłącznik główny.	700	490	380	0,80	0,80	230	0,00	0,00
4.2	1	Regał alu-polietylenowy 4 półki - podstawowy	Słupki oraz wsporniki półek mają być wykonane z aluminium anodyzowanego, odpornego na rdzę i działanie temperatury w zakresie od -30 °C do +75 °C, wkłady półek wykonane z polietylenu. Łatwy montaż regałów (nie wymagający użycia narzędzi). Solidna i wytrzymała konstrukcja: maksymalne obciążenie przy równomiernie rozmieszczonym towarze do 150 kg na półkę oraz do 420 kg na cały regał przy pojedynczym module. Szerokość półek ma być przystosowana do pojemników GN2/3; powyżej wkładu półki, pojemniki	1045	385	1750	0,00	0,00		0,00	0,00

			GN można zawieszać bezpośrednio na wspornikach półek. Wkłady półek łatwe do demontażu i utrzymania w czystości - możliwość mycia w zmywarce. Słupki muszą posiadać otwory rozmieszczone co ok. 150 mm, dzięki czemu możliwa jest regulacja wysokości zawieszenia półek oraz zwiększenie ich liczby. Słupki na regulowanych stopkach. Słupki regału mają być obustronnie wyposażone w uchwyty mocujące półki – możliwość dostawienia regału dodatkowego.								
01.32		Obierania warzyw									
5.1	1	Umywalka wisząca z włącznikiem kolanowym	<p>Materiał użyty do konstrukcji to blacha nierdzewna szlifowana wg AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Komora wykonana technologią tłoczenia o wym.: ok. 350x250x110 mm.</p> <p>Otwór spustowy komory tłoczony wykonany jest po środku. Umywalka wyposażona w przycisk kolanowy oraz baterię jednokolumnową. Bez tylnych ścian. Płyta umywalki o wymiarach 400x385</p> <p>Należy zastosować wyroby zgodne z normą 0H18N9 PN-71/H-86020</p>	400	385	400	0,00	0,00		0,00	0,00
5.2	1	Stół z blatem roboczym	<p>Podstawowy materiał użyty do konstrukcji to blacha, rury, kształtowniki i profile nierdzewne szlifowane wg AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Dopuszcza się połączenia z zastosowaniem elementów łącznych w przypadku połączeń płyty wierzchniej ze szkieletem. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,0mm – wypełnienie materiałem drewnopochodnym, tłumiącym drgania. Wypełnienie jest obustronnie laminowane, a krawędzie pokryte są tworzywem sztucznym, zabezpieczając ją w ten sposób przed wchłanianiem wilgoci. Szkielety – nośniki wykonane z profili kwadratowych</p> <p>Należy zastosować wyroby zgodne z normą 0H18N9 PN-71/H-86020</p>	600	300	850					
5.3	1	Stół ze zlewem 1 kom. z półką i miejscem na lodówkę, bateria sztorcowa	<p>Materiał użyty do konstrukcji to blacha, rury, kształtowniki i profile nierdzewne szlifowane wg AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5mm, usztywniana elementami metalowymi ze stali nierdzewnej. Kształt usztywnień uniemożliwia zaleganie zanieczyszczeń a ich umiejscowienie zapewnia dostęp do czyszczenia. Komora wykonana technologią tłoczenia o wym. ok: 400-500x400x250 mm. Otwory spustowe komór wykonane są w dnie komory. Szkielet: nośniki wykonane z profili kwadratowych, łączniki górne szkieletu wykonane w formie ceowym (aby ułatwić czyszczenie) z blachy o grubości min. 1,5mm i wysokości 100mm zapewniającym podwyższenie sztywności konstrukcji, maskownice komór wykonane z blachy o grubości min. 1,0mm. Szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ±15mm od wymiaru bazowego 850mm. Szkielet wyposażony w półkę pełną spawaną do szkieletu i wyposażoną w usztywnienie wzdłużne. Przestrzeń pomiędzy posadzką a półką stołu wynosi ok. 150 mm. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej ok.130kg/m2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej ok.110 kg/m2. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie</p>	1300	600	850-900	0,00	0,00		0,00	0,00

5.6	1	Stół ze zlewem 2-komor. i półką, bateria sztorcowa	ceowym (aby ułatwić czyszczenie) z blachy o grubości min. 1,5mm i wysokości 100mm zapewniającym podwyższenie sztywności konstrukcji, maskownice komór wykonane z blachy o grubości min. 1,0mm. Szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ±15mm od wymiaru bazowego 850mm. Szkielet wyposażony w półkę pełną spawaną do szkieletu i wyposażoną w usztywnienie wzdlużne. Przestrzeń pomiędzy posadzką a półką stołu wynosi ok 150 mm. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej ok.120kg/m2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej ok.120 kg/m2. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej ok.200kg/m2. Ranty płyty tylne lub boczne (w zależności od typu płyty) wygięte w górę z blachy stanowiącej płaszczyznę roboczą płyty na wysokość ok.50mm ponad krawędź płyty, ok.60mm od powierzchni roboczej. Zagłębienie płyty wykonane jest ok.30mm od boków (w zależności od typu płyty) i ok.50mm od czoła. Przesławianie płyty z tyłu min. 65mm. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. W płytach zabrania się stosowania na wypełnienia materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym zabezpieczone. Bateria stojąca, jednokolumnowa, długość wylewki 250 mm. Bateria wyposażona w wężyk przyłączeniowy o dł. min. 800 mm. Należy zastosować wyroby zgodne z normą 0H18N9 PN-71/H-86020	1000	600	850	0,00	0,00		0,00	0,00
5.7	1	Obieraczka do warzyw	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304, wsad jednorazowy: 5-7 kg, wydajność: 150-230 kg/h, obroty talerza ściemego: ok.390 obr./min., osadnik obierzyn. Urządzenie wyposażone w minutnik: 0 ÷ 15 min + stałe włączenie. Przyłącze wody z zaworem elektromagnetycznym. Odprowadzenie do kanalizacji. Moc silnika: min. 0,37 kW, znamionowy pobór mocy: ok. 0,55 kW. Należy zastosować wyroby zgodne z normą 0H18N9 PN-71/H-86020	450	530	1040	0,55	0,55	400	0,00	0,00
5.8	1	Basen jezdny	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304, wymiary komory: min. 650x540x480 mm, wyposażony w 4 koła skrętne o Ø 100 mm, w tym dwa z hamulcem, możliwość umieszczania pojemników perforowanych GN 1/1 – 2 szt. Należy zastosować wyroby zgodne z normą 0H18N9 PN-71/H-86020	720	600	620					
01.29		Zmywalnia									
6.1	1	pojemnik jezdny na odpadki z pokrywa	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304. Pojemnik wyposażony w pokrywę zdejmowaną z uchwytem i możliwością zawieszania jej na walcu pojemnika. Połączenie ściany umożliwiające łatwe czyszczenie wnętrza bez użycia skrobaków niszczących powierzchnie wewnętrzne wyrobów. Połączenie walca z dennicą wypawane (nie dopuszcza się połączeń lutowanych, klejonych czy innych). Pojemnik wyposażony w 4 koła skrętne o Ø 60 mm. Pojemność min. 70 l. Należy zastosować wyroby zgodne z normą 0H18N9 PN-71/H-86020	465	465	605	0,00	0,00		0,00	0,00
			Materiał użyty do konstrukcji to blacha, rury, kształtowniki i profile nierdzewne szlifowane wg AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano – zgrzewana. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5 mm, usztywniana elementami metalowymi ze stali nierdzewnej. Kształt usztywnień uniemożliwia								

6.2	1	Stół załadowniczy ze zlewem 1-kom. bez przewodnic, bateria z prysznicem	<p>zaleganie zanieczyszczeń a ich umiejscowienie zapewnia dostęp do czyszczenia. Komora wykonana technologią tłoczenia o wym.: 400-500x400x250 mm. Dno komory wyprofilowane w taki sposób, aby zapewnić całkowite odprowadzenie wody. Otwór spustowy wykonany w dnie komory. Szkielet: nośniki wykonane z profili kwadratowych, łączniki górne szkieletu wykonane w formie ceowym (aby ułatwić czyszczenie) z blachy o grubości min. 1,5 mm i wysokości 100 mm zapewniającym podwyższenie sztywności konstrukcji. Szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ±15 mm od wymiaru bazowego 850 mm. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej wynosi ok. 120 kg/m2. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej ok 200 kg/m2. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. W płytach zabrania się stosowania na wypełnienia materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym zabezpieczone. Płyta robocza z obniżoną częścią o szerokości ok. 510 mm zapewnia prawidłowy przesuw koszy do zmywarek o wym. 500x500 mm. Stół wyposażony w kolnierz ochronny z blachy o wysokości ok. 200 mm. Płyta zakończona specjalnym zaczepem do współpracy ze zmywarką kapturową. Stół przystosowany do umieszczenia pod blatem kosza na odpadki. Bateria dwukolumnowa, sztorcowa z wylewką i spryskiwaczem, wykonana z chromowanego mosiądzu. Nierdzewny przewód o długości min. 1100 mm. Sprężyna ze stali nierdzewnej AISI304. Uchwyt ścienny. Uchwyt spryskiwacza. Wężyki przyłączeniowe GW 1/2" x GW 3/8", długość min. 800 mm. Obrotowa wylewka. Rozstaw ok. 155 mm. Otwór pod baterię: 25 mm.</p> <p>Należy zastosować wyroby zgodne z normą 0H18N9 PN-71/H-86020</p>	1550	760	850	0,00	0,00		0,00	0,00
6.3	1	Okap kondesacyjny	<p>Okap przeznaczony jest do usuwania wykroplonej na ściankach okapu pary wodnej wytwarzanej przez zmywarki, kotły warzelne oraz inne urządzenia kuchenne nie wytwarzające tłuszczu. Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej. Obudowa wykonana z blachy o grubości min. 1 mm jako korpus zgrzewano-spawany lub nitowany. Okap ma być system rynienek ociekowych oraz króciec spustowy zaopatrzony w zawór kulowy 1/2" do odprowadzenia zanieczyszczeń. Okap jedno-segmentowy. Okap musi posiadać odlewane uchwyty do montażu zawiesi znajdujących się w obrysie okapu, co umożliwia montowanie maskownic zabudowy kanałów (przestrzeni nad okapem) w każdym momencie eksploatacji okapu. Wyposażenie: króćce podłączeniowe wyciągowe śr. 315 mm (1 szt.), przegrody boczne, zawiesia montażowe.</p>	1000	1000	400	0,00	0,00		0,00	0,00
6.4	1	Zmywarka kapturowa z dozownikami	<p>Zmywarka kapturowa przeznaczona do mycia szkła, filiżanek, naczyń, spodków, sztućców, talerzy, tac oraz pojemników GN. Korpus wykonany ze stali nierdzewnej, obudowa jednowarstwowa. Drzwi izolowane, dwuwarstwowe. Sterowanie manualne. Tłoczona komora myjąca – łatwość czyszczenia i utrzymania higieny. Ramiona płuczące i myjące wykonane z tworzywa – można je łatwo zdemontować i wyczyścić. Odpływ grawitacyjny. Bójler ciśnieniowy. 1</p>	664	780	1570/19	6,71	6,71	400	0,00	0,00

		detergentów, kosz 500x500	<p>cykl mycia. Długość cyklu mycia: ok. 180 sek. Wydajność: min. 20 koszy/h. Wysokość użytkowa komory: min. 410 mm. Zużycie wody: max. 3-4 l./cykl. Temp. wody myjącej: min.50 °C, temp. wody płuczącej (wyparzającej): 82 °C. Pojemność i moc bojlera: min. 9,8 l. / 5,9 kW. Pojemność i moc wanny: min. 31 l. / 2,1 kW.</p> <p>W wyposażeniu: dozownik nabyliczczacza, dozownik detergentu, 1 kosz uniwersalny 500x500 mm, 1 koszyk na sztućce.</p>			80						
6.5	1	Stół wyladowczy, zaczep boczny	<p>Materiał użyty do konstrukcji to blacha, rury, kształtowniki i profile nierdzewne szlifowane wg AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano – zgrzewana. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5 mm, usztywniana elementami metalowymi ze stali nierdzewnej. Kształt usztywnień uniemożliwia zaleganie zanieczyszczeń a ich umiejscowienie zapewnia dostęp do czyszczenia. Szkielet: nośniki wykonane z profili kwadratowych, łączniki górne szkieletu wykonane w formie ceowym (aby ułatwić czyszczenie) z blachy o grubości min. 1,5 mm i wysokości ok.100 mm zapewniającym podwyższenie sztywności konstrukcji. Szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ±15 mm od wymiaru bazowego ok.850 mm. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej wynosi ok. 130 kg/m2. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej ok.200 kg/m2. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. W płytach zabrania się stosowania na wypełnienia materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym zabezpieczone. Płyta robocza z obniżoną częścią o szerokości ok 510 mm zapewnia prawidłowy przesuw koszy do zmywarek o wym. 500x500 mm. Szkielet stołu wyposażony we wsporniki na kosze. Stół wyposażony w kołnierz ochronny z blachy o wysokości ok. 200 mm. Płyta zakończona specjalnym zaczepem bocznym do współpracy ze zmywarką kapturową.</p> <p>Należy zastosować wyroby zgodne z normą 0H18N9 PN-71/H-86020</p>	1550	760	850	0,00	0,00		0,00	0,00	
6.6	1	Szafa przelotowa drzwi skrzydłowe	<p>Podstawowy materiał użyty do konstrukcji to blacha, rury, kształtowniki i profile nierdzewne szlifowane wg AISI 304. Korpus szafy wyposażony w nogi stalowe, okrągłe regulowane z możliwością regulacji w zakresie ±30mm od wymiaru bazowego 1800 mm. Korpus szafy wykonany w formie skrzyniowej – technologią spawania i zgrzewania. Przestrzeń pomiędzy posadzką a korpusem szafy wynosi ok. 150 mm. Do konstrukcji szafy używać tylko profili zimnogiętych kształtowanych z blachy. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej ok. 120 kg/m2. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. System mocowania nóg umożliwia zmianę funkcji wyrobu ze stacjonarnego na mobilny – zmiana nóg na zespoły jezdne do wykonania przez użytkownika. Półki muszą być wymiowane i posiadać regulację położenia w zakresie 300mm, co ok. 12 mm. Elementy nośne zaczepów półek wykonane w formie listew nierdzewnych i montowane w sposób uniemożliwiający zaleganie nieczystości - demontowalne. Zabrania się wykonywania otworów nośnych zaczepów w elementach konstrukcyjnych</p>	800	700	2000	0,00	0,00		0,00	0,00	

			szaf oraz osadzania półek na bolcach montowanych na stałe. Stała usztywniana przegroda środkowa i 2 półki przestawne. Drzwi zawiasowe nakładane na korpus. Otwarcie drzwi zawiasowych na kąt 90° umożliwia korzystanie z całego światła technologicznego szafy. Szafa wyposażona w ergonomiczny uchwyt drzwiowy i zatrzask magnetyczny. Wersja przelotowa. Należy zastosować wyroby zgodne z normą 0H18N9 PN-71/H-86020								
6.7	1	Umywalka wisząca z włącznikiem kolanowym	Materiał użyty do konstrukcji to blacha nierdzewna szlifowana wg AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Komora wykonana technologią tłoczenia o wym.: 350x250x110 mm. Otwór spustowy komory tłoczonej wykonany jest po środku. Umywalka wyposażona w przycisk kolanowy oraz baterię jednokolumnową. Bez tylnej ściany. Płyta umywalki o wymiarach ok. 400x385, maskownica o wysokości min. 400 mm, rant tylny min. 30 mm. Należy zastosować wyroby zgodne z normą 0H18N9 PN-71/H-86020	400	385	400	0,00	0,00		0,00	0,00
01.30		Kuchnia									
7.1	1	Umywalka wisząca z włącznikiem kolanowym	Materiał użyty do konstrukcji to blacha nierdzewna szlifowana wg AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Komora wykonana technologią tłoczenia o wym.: 350x250x110 mm. Otwór spustowy komory tłoczonej wykonany jest po środku. Umywalka wyposażona w przycisk kolanowy oraz baterię jednokolumnową. Bez tylnej ściany. Płyta umywalki o wymiarach ok. 400x385, maskownica o wysokości min. 400 mm, rant tylny min. 30 mm. Należy zastosować wyroby zgodne z normą 0H18N9 PN-71/H-86020	400	385	400	0,00	0,00		0,00	0,00

7.2	1	Basen 1-kom. H=300, bateria z prysznicem	<p>Materiał użyty do konstrukcji to blacha, rury, kształtowniki i profile nierdzewne szlifowane wg AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5mm. Komora wykonana technologią spawania z blachy min. 1,5mm. Otwory spustowe wykonane po środku dna komory. Szkielet: nośniki wykonane z profili kwadratowych, maskownice z trzech stron komory wykonane z blachy o grubości min. 1,0mm zapewniające podwyższenie sztywności konstrukcji. Szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ± 15mm od wymiaru bazowego. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej ok. 130kg/m². Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej ok. 200kg/m². Ranty płyty, tylne lub boczne (w zależności od typu płyty) wygięte w górę z blachy stanowiącej płaszczyznę roboczą płyty na wysokość 50mm ponad krawędź płyty. Przesławianie płyty z tyłu min. 65mm. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. W płytach zabrania się stosowania na wypełnienia materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym zabezpieczone. Stół z basenem w standardzie wyposażony w maskownice boczne i czołową ze stali nierdzewnej. Głębokość komory min. 300 mm. Bateria dwukolumnowa, sztorcowa z wylewką i spryskiwaczem, wykonana z chromowanego mosiądzu. Nierdzewny przewód o długości min. 1100 mm. Sprężyna ze stali nierdzewnej AISI304. Uchwyt ścienny. Uchwyt spryskiwacza. Wężyki przyłączeniowe GW 1/2" x GW 3/8", długość min. 800 mm. Obrotowa wylewka. Rozstaw ok. 155 mm. Otwór pod baterię: 25 mm.</p> <p>Należy zastosować wyroby zgodne z normą 0H18N9 PN-71/H-86020</p>	800	700	850	0,00	0,00	0,00	0,00
7.3	1	Regał ociekowy 4 półki perf.	<p>Podstawowy materiał użyty do konstrukcji to blacha, rury, kształtowniki i profile nierdzewne szlifowane wg AISI 304. Regał wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ± 10mm. Przestrzeń pomiędzy posadzką a półką dolną regału wynosi 150 mm. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej ok. 80 kg/m². Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Usztywniane półki z blachy o grubości 1,5 mm. Regał posiada 4 półki perforowane, stałe. Profile nośne 30x30x1,0. Grubość półki wynosi 30 mm.</p> <p>Należy zastosować wyroby zgodne z normą 0H18N9 PN-71/H-86020</p>	1200	700	2000	0,00	0,00	0,00	0,00
7.4	1	Półka wisząca podwójna	<p>Podstawowy materiał użyty do konstrukcji to blacha nierdzewna szlifowana wg AISI 304. Wyrób z 2 półkami, których rozstaw można regulować co ok. 50 mm. Nośnik ma wysokość ok. 650 mm. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej min. 80 kg/m². Grubość półki wynosi ok. 30 mm.</p> <p>Należy zastosować wyroby zgodne z normą 0H18N9 PN-71/H-86020</p>	2070	300	600	0,00	0,00	0,00	0,00
			Stół mroźniczy ma być wykonany ze stali nierdzewnej. Urządzenie ma posiadać wymuszony system obiegu powietrza, sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury, automatyczne i ręczne rozmrażanie chłodnicy, izolację poliuretanową o grubości min. 50 mm. Bezobsługowe usuwanie skroplin							

7.5	1	Stół mroźniczy, 2 drzwiowy, ok.280 L	powstających w czasie rozmrażania (odparowanie). Możliwość demontowania nośników prowadnic GN. Przystosowany do pojemników GN1/1. Ekologiczny czynnik chłodniczy. Zagłębione dno komory chłodzonej. Regulacja wysokości zawieszenia prowadnic GN (pólek). Stół ma być przystosowany do pracy w temp. otoczenia +32°C. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min. 0,8 mm, wygięta i wzmocniona od spodu materiałem nie chłoniącym wilgoci, wysokość rantów: 50 mm, grubość płyty: 40 mm. Temperatura wnętrza: od -22 do -14°C. Pojemność min. 280 l +/- 5 %. Ilość drzwi: 2. Wyposażenie: min. 1 ruszt metalowy, plastyfikowany GN1/1 na każdą komorę z drzwiami, min. 2 komplety prowadnic na każdą komorę z drzwiami.	1370 +/-5%	700	850 +/-5%	0,70	0,70	230	0,00	0,00
7.6	1	szatkownica do warzyw z kpl. tarcz	Szatkownica wykonana ze stali nierdzewnej. Zastosowanie: rozdrabnianie warzyw, owoców, grzybów, orzechów itp. Łatwy demontaż i czyszczenie. Otwór wsadowy: mały: ok.58 mm, większy: ok.160x74 mm. Szatkownica ma być wyposażona w elementy zabezpieczające, przerywające pracę gdy popychacz jest podniesiony lub komora załadownicza jest otwarta lub niewłaściwie zamknięta. Średnia wydajność: 40-50 kg/h. Wyposażenie: komplet 5 tarcz: tarcze do plasterków 2 mm, 4 mm oraz tarcze do słupków 3 mm, 5 mm oraz 7 mm.	240	630	500	0,55	0,55	230	0,00	0,00
7.7	1	Stół szkieletowy z półką	Podstawowy materiał użyty do konstrukcji to blacha, rury, kształtowniki i profile nierdzewne szlifowane wg AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Dopuszcza się połączenia z zastosowaniem elementów złącznych w przypadku połączeń płyty wierzchniej ze szkieletem. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,0mm – wypełnienie materiałem drewnopochodnym, tłumiącym drgania. Wypełnienie jest obustronnie laminowane, a krawędzie pokryte są tworzywem sztucznym, zabezpieczając ją w ten sposób przed wchłanianiem wilgoci. Szkielety – nośniki wykonane z profili kwadratowych, łączniki górne szkieletu wykonane w formie ceowym (łatwość czyszczenia) z blachy o grubości min. 1,5mm i wysokości ok.100mm zapewniającym podwyższenie sztywności konstrukcji. Szkielet wyposażony jest w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ±15mm od wymiaru bazowego ok.850mm. Szkielet wyposażony w półkę pełną spawaną do szkieletu i wyposażoną w usztywnienie wzdłużne. Przestrzeń pomiędzy posadzką a półką stołu lub korpusem szafki wynosi 150 mm (dla wysokości wyrobu 850mm). Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej ok.120kg/m2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej ok.120 kg/m2. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej ok.200kg/m2. Ranty płyty tylne i boczne wygięte w górę na wysokość ok.50mm wykonane z dwóch poszyć blachy nierdzewnej z dodatkowym zatłoczeniem usztywniającym. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Należy zastosować wyroby zgodne z normą 0H18N9 PN-71/H-86020	1000	700	850	0,00	0,00		0,00	0,00
			Wilk przeznaczony do dużych obciążeń. Korpus wykonany z polerowanego aluminium. Głowica oraz ślimak wykonane z żeliwa. Taca załadownicza, sitko								

7.8	1	Wilk do mięsa	oraz nóż wykonane ze stali nierdzewnej. Popychacz z polietylenu. Wilk ma posiadać wentylowany silnik. Przekładnia zębata pracująca w kąpielii olejowej. Łatwa obsługa i czyszczenie. W standardzie sitko: Ø 70 mm, otwór 4,5 mm. Wydajność: ok. 125 kg.	215	430	520	0,735	0,74	230	0,00	0,00
7.9	1	Stół ze zlewem 1-kom. z półką i miejscem na kosz, na 6 nogach, bateria sztorcowa	<p>Material użyty do konstrukcji to blacha, rury, kształtowniki i profile nierdzewne szlifowane wg AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5mm, usztywniana elementami metalowymi ze stali nierdzewnej. Kształt usztywnień uniemożliwia zaleganie zanieczyszczeń a ich umiejscowienie zapewnia dostęp do czyszczenia. Komora wykonana technologią tłoczenia o wym.: 400-500x500x250 mm. Otwory spustowe komór wykonane są w dnie komory. Szkielet: nośniki wykonane z profili kwadratowych, łączniki górne szkieletu wykonane w formie ceowym (aby ułatwić czyszczenie) z blachy o grubości min. 1,5mm i wysokości 100mm zapewniającym podwyższenie sztywności konstrukcji, maskownice komór wykonane z blachy o grubości min. 1,0mm. Szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ±15mm od wymiaru bazowego ok.850mm. Szkielet wyposażony w półkę pełną spawaną do szkieletu i wyposażoną w usztywnienie wzdłużne. Przestrzeń pomiędzy posadzką a półką stołu wynosi 150 mm. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej ok.130kg/m2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej ok 120 kg/m2. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej ok.200kg/m2. Ranty płyty tylne lub boczne (w zależności od typu płyty) wygięte w górę z blachy stanowiącej płaszczyznę roboczą płyty na wysokość ok 50mm ponad krawędź płyty, ok 60mm od powierzchni roboczej. Zagłębienie płyty wykonane jest 30mm od boków (w zależności od typu płyty) i ok50mm od czoła. Przystawanie płyty z tyłu min. 65mm. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. W płytach zabrania się stosowania na wypełnienia materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym zabezpieczone. Stół na 6 nogach, komora zlewozmywakowa z prawej strony, z lewej przestający blat umożliwiający umieszczenie pojemnik na odpadki. Bateria stojąca, jednokolumnowa, długość wylewki 250 mm. Bateria wyposażona w wężyk przyłączeniowy o dł. min. 800 mm.</p> <p>Należy zastosować wyroby zgodne z normą 0H18N9 PN-71/H-86020</p>	1300	700	850	0,00	0,00		0,00	0,00
7.10	1	pojemnik jezdny na odpadki z pokrywa	<p>Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304. Pojemnik wyposażony w pokrywę zdejmowaną z uchwytem i możliwością zawieszania jej na walcu pojemnika. Połączenie ściany bocznej umożliwiające łatwe czyszczenie wnętrza bez użycia skrobaków niszczących powierzchnie wewnętrzne wyrobów; Połączenie walca z dennicą wyspawane (nie dopuszcza się połączeń lutowanych, klejonych czy innych). Pojemnik wyposażony w 4 koła skrętne o Ø 60 mm. Pojemność min. 70 l.</p> <p>Należy zastosować wyroby zgodne z normą 0H18N9 PN-71/H-86020</p>	465	465	605	0,00	0,00		0,00	0,00

7.11	1	Stół narożny	Podstawowy materiał użyty do konstrukcji to blacha, rury, kształtowniki i profile nierdzewne szlifowane wg AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Dopuszcza się połączenia z zastosowaniem elementów łącznych w przypadku połączeń płyty wierzchniej ze szkieletem. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,0mm – wypełnienie materiałem drewnopochodnym, tłumiącym drgania. Wypełnienie jest obustronnie laminowane, a krawędzie pokryte są tworzywem sztucznym, zabezpieczając ją w ten sposób przed wchłanianiem wilgoci. Szkielety – nośniki wykonane z profili kwadratowych łączniki górne szkieletu wykonane w formie ceowym (łatwość czyszczenia) z blachy o grubości min. 1,5mm i wysokości ok 100mm zapewniającym podwyższenie sztywności konstrukcji. Szkielet wyposażony jest w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ±15mm od wymiaru bazowego ok 850mm. Szkielet wyposażony w półkę pełną spawaną do szkieletu i wyposażoną w usztywnienie wzdłużne. Przestrzeń pomiędzy posadzką a półką stołu lub korpusem szafki wynosi 150 mm (dla wysokości wyrobu 850mm). Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej ok. 130kg/m2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej ok 120 kg/m2. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej ok.200kg/m2. Ranty płyty tylne i boczne wygięte w górę na wysokość ok 50mm wykonane z dwóch poszyć blachy nierdzewnej z dodatkowym zatłoczeniem usztywniającym. Przesławianie płyty z przodu min. 35mm, z tyłu min. 65mm, z boków min 20mm. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Należy zastosować wyroby zgodne z normą 0H18N9 PN-71/H-86020	1100	1100	850	0,00	0,00		0,00	0,00
7.12	1	Okap wyciągowy przyścienny złożony z dwóch modułów, z filtrami wielostopniowymi, oświetlenie zintegrowane	Okap przeznaczony jest do usuwania zanieczyszczeń w postaci dymu, pary, zapachów, gazów będących produktami spalania oraz nadmiaru ciepła, którego źródłem są urządzenia kuchenne. Konstrukcja ze stali nierdzewnej, obudowa wykonana z blachy o grubości min. 1 mm jako korpus zgrzewano-spawany lub nitowany. Okap ma posiadać system rynienek ociekowych oraz króciec spustowy zaopatrzony w zawór kulowy 1/2" do odprowadzenia tłuszczu. Okap dwu/trzy-segmentowy. Wielkość filtrów ma umożliwiać mycie ich w zmywarce. Filtry posiadają uchwyt ułatwiający montaż. Filtry mają być rozmieszczone na całej długości korpusu okapu. Wyposażenie: króćce podłączeniowe wyciągowe śr. 315 mm (2 szt. na moduł), przepustnice regulacyjne, oświetlenie zintegrowane - LED.	4400	1200	550	0.40	0.40	230	0,00	0.00

7.13	1	Odwodnienie liniowe, syfon centralny, kratki antypoślizgowe, oczko23x23	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 w formie szczelnego, spawanego kanału ze spawanym syfonem. Do bocznych ścianek zamontowane są śruby poziomujące. Syfon odpływu pionowy, umieszczony centralnie względem rynny. Odpływ zakończony jest syfonem z rurą nierdzewną DN100, Ø zew. 108 mm. Ruszt antypoślizgowy, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, przeznaczony do zastosowania w profesjonalnych kuchniach, z oczkami kwadratowymi o rozmiarach 23x23 mm. Należy zastosować wyroby zgodne z normą 0H18N9 PN-71/H-86020	1600	400		0,00	0,00		0,00	0,00
7.14		Kocioł warzelny, elektryczny, do 80L, automatyczne uzupełnianie płaszcza	Obudowa kotła wykonana ze stali nierdzewnej, polerowane dno wewnętrzne kotła wykonane ze stali AISI 316. Wysoki komin. Tłoczone oznaczenia poziomu wywaru. Kocioł ogrzewany pośrednio przez płaszczy wodny. Zawór spustowy 1½". Napełnianie płaszcza wodą uzdatnioną automatycznie (elektrozaworem). Grupa bezpieczeństwa z manometrem. Ciśnienie robocze w płaszczy 0,5bar. Elektroniczna kontrola poziomu wody grzewczej – skuteczne zabezpieczenie przed pracą ze zbyt niskim poziomem wody grzewczej. Optyczna sygnalizacja stanów alarmowych poziomu wody grzewczej. Dodatkowe zabezpieczenie termiczne przed przegrzaniem kotła. Stopień ochrony IPX4. Regulacja temperatury wywaru. Pojemność: do 80 l. Zasilanie: 400 V, moc: min.9,2 kW. Przyłącze wody ciepłej i zimnej baterii: 2 x G1/2", przyłącze wody uzdatnionej: G3/4".	800	730 +/- 40 mm	850-900	9,20	9,20	400	0,00	0,00

7.15	1	Patelnia wychylna elektryczna. Dno nierdz. Poj 60 L	Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej. Patelnia z dnem ze stali nierdzewnej AISI 304 do duszenia oraz przygotowywania sosów. Płynna regulacja temperatury w zakresie 120-280 °C. Zabezpieczenie termiczne płyty grzewczej przed przegrzaniem. Konstrukcja zapewniająca łatwe utrzymanie w czystości. Ręczny mechanizm unoszenia misy zapewniający łatwe jej opróżnianie. Unoszona pokrywa z ergonomicznym uchwytem. Napełnianie misy wodą z panelu sterowania poprzez elektrozawór i zintegrowaną wylewkę. Powierzchnia robocza misy: min. 705x460 (0,33m2). Objętość misy: min. 60 l. Nogi regulowane, okrągłe ze stali nierdzewnej, z możliwością wypoziomowania i ustawienia wysokości urządzenia w zakresie 850-900 mm. Urządzenie szczegółowo przetestowane i dopuszczone (CE). Przyłącze wody: G3/4".	800	730	850	9,60	9,60	400	0,00	0,00
7.15a	1	Kuchnia indukcyjna 2 polowa na podstawie otwartej	Kuchnia indukcyjna 2 polowa na podstawie z drzwiami skrzydłowymi, korpus i podstawa urządzenia wykonane jako monoblok z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Płyta indukcyjna posiada 2 pola grzewcze o mocy min.3,5 kW i średnicy 230mm każde. Łatwe utrzymanie czystości dzięki płaskiej powierzchni. Doskonała wentylacja generatora. regulowane, okrągłe nogi ze stali nierdzewnej – możliwość wypoziomowania i ustawienia wysokości urządzenia w zakresie 850-900 mm Demontowalny kominiek, Urządzenie szczegółowo przetestowane i dopuszczone (CE).	400	730	850	7,00	7,00	400	0,00	0,00
7.16	1	Kuchnia 4 polowa elektryczna nastawna pola kwadratowe	Kuchnia elektryczna 4-6 -płytowa wykonana ze stali nierdzewnej. 4-6 żeliwnych płyt grzewczych o wymiarach 220x220 mm i mocy 2,6 kW każda. Demontowalne kominki oraz wyłaczana płyta wierzchnia zapewniają proste i wygodne czyszczenie. 6 stopniowa regulacja mocy płyty grzewczej. Zabezpieczenie termiczne płyty grzewczej przed przegrzaniem. Urządzenie nastawne. Urządzenie szczegółowo przetestowane i dopuszczone (CE).	800	730	250	10,40	10,40	400	0,00	0,00
7.17	1	Podstawa chłodnicza 2x2 szuf.	Podstawa wykonana ze stali nierdzewnej, ma posiadać wymuszony system obiegu powietrza, sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury, bezobsługowe usuwanie skroplin powstających w czasie rozmrażania (odparowanie), automatyczne i ręczne rozmrażanie, izolację poliuretanową oraz magnetyczną, demontowaną uszczelka szuflad. 4 szuflady z pełnym wysuwem, przystosowane do pojemników GN 1/1 H=100mm. Czynnik chłodniczy. Przystosowana do pracy w temp. otoczenia +32°C. Ilość szuflad: 2x2. Pojemność: min. 160 l. Regulacja temperatury w zakresie: +2/+16 °C. Nogi regulowane, okrągłe ze stali nierdzewnej, z możliwością wypoziomowania i ustawienia wysokości urządzenia w zakresie 850-900 mm. Urządzenie szczegółowo przetestowane i dopuszczone (CE). Zasilanie: 230 V, moc: 0,5 kW	1200	705	600	0,50	0,50	230	0,00	0,00
7.18	1	Odwodnienie liniowew syfon centralny, kratki antyposlizgowa oczko23x23	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 w formie szczelnego, spawanego kanału ze spawanym syfonem. Do bocznych ścianek zamontowane są śruby poziomujące. Syfon odpływu pionowy, umieszczony centralnie względem rynny. Odpływ zakończony jest syfonem z rurą nierdzewną DN100, Ø zew. 108 mm. Ruszt antypoślizgowy, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, przeznaczony do zastosowania w profesjonalnych kuchniach, z oczkami kwadratowymi o rozmiarach 23x23 mm.	1600	300		0,00	0,00		0,00	0,00

			Należy zastosować wyroby zgodne z normą 0H18N9 PN-71/H-86020									
7.19	1	Element neutralny z szufladą nastawny	Element neutralny z 1 szufladą, wykonany ze stali nierdzewnej. Łatwy do czyszczenia dzięki łagodnie zaokrąglonym krawędziom. Szuflada na przewodnicach z pełnym wysuwem. Wszystkie szuflady przystosowane do pojemników GN1/1-h. max 100 mm.	400	730	250	0,00	0,00		0,00	0,00	
7.20	1	system nadstawek przyścienny złożony z wylewką i gniazdem 230 V oraz cokołami maskującymi do linii grzewczej	System półek nad wyspę grzewczą, przyściennych, oraz cokoły wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Na górze ażurowa, duża i funkcjonalna półka na przybory kuchenne. Komplet maskownic w standardzie zapewnia wysoki poziom higieny. Proste i wygodne czyszczenie. Szybki i łatwy montaż do ściany. Uniwersalna konstrukcja, odpowiednia dla urządzeń o wysokości 800-900 mm. Wyposażenie dodatkowe montowane na bokach kolumn nośnych. Wylewka zimnej wody, dł. 500 mm, gniazdo 230V, Należy zastosować wyroby zgodne z normą 0H18N9 PN-71/H-86020	3200	400	1600	0,00	0,00		0,00	0,00	
7.21	1	Piec konwekcyjno-parowy, elekt. 10x GN sterowanie panel dotykowy,system automatycznego mycia, sonda	Piec ze stali nierdzewnej. Tryby pracy: gorące powietrze, parowanie, pieczenie i regeneracja, wyrastanie ciasta, pieczenie i podtrzymywanie. 10-stopniowa kontrola wilgotności. Automatyczne dostosowanie poziomu wilgotności w piecu. Funkcja automatycznego wyboru optymalnego sposobu pieczenia, po wybraniu rodzaju produktu, temperatury rdzenia i wymaganego wyniku. Intuicyjny panel dotykowy z wyświetlaczem ułatwiającym programowanie. Możliwość zapisania 300 przepisów. Książka kucharska z gotowymi przepisami. Rozgrzewanie. Dwukierunkowy zakres pracy wentylatora ułatwiający rozprowadzenie powietrza i pary w komorze w celu uzyskania jednolitych efektów na wszystkich półkach w piecu. 9-stopniowa regulacja pracy wentylatora. Dwa sposoby regulacji poziomu wilgotności w piecu: procentowy lub czasowy. Manualne i automatyczne ustawianie wilgotności. Manualne i automatyczne schładzanie. Automatyczny system czyszczenia. Ręczny prysznic. Czasomierz półki - zintegrowane minutniki informują, kiedy poszczególne potrawy są gotowe. Gniazdo USB. HACCP. Automatyczny system diagnostyki błędów. Wielopunktowa sonda. Drzwi pieca zapewniające niską temperaturę zewnętrznej szyby oraz większą widoczność. 2-stopniowy system otwierania drzwi poprawia bezpieczeństwo i ułatwia codzienne użytkowanie. Solidna klamka drzwi, wykonana ze stali nierdzewnej. Pojemność: 10xGN 1/1, odstęp pomiędzy przewodnicami 60-70 mm. Piec wyposażony w zestaw startowy środków myjących i nabłyszczających do czyszczenia komory pieca. Możliwość zastosowania pojemników.	897 +/-5%	831 +/-5%	1075 +/-5%	18,00	18,00	400	0,00	0,00	
7.22	1	Podstawa pod piec z przewodnicami	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304, podstawa posiada przestawne przewodnice pod pojemniki 6x GN1/1 h. 65 mm, odległość pomiędzy przewodnicami 70 mm. Należy zastosować wyroby zgodne z normą 0H18N9 PN-71/H-86020	845 +/-5%	725 +/-5%	700 +/-5%	0,00	0,00		0,00	0,00	
			Podstawowy materiał użyty do konstrukcji to blacha, rury, kształtowniki i profile									

7.23	1	Stół z półką i modulem 3 szuflad	<p>nierdzewne szlifowane wg AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Dopuszcza się połączenia z zastosowaniem elementów łącznych w przypadku połączeń płyty wierzchniej ze szkieletem. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,0mm – wypełnienie materiałem drewnopochodnym, tłumiącym drgania. Wypełnienie jest obustronnie laminowane, a krawędzie pokryte są tworzywem sztucznym, zabezpieczając ją w ten sposób przed wchłanianiem wilgoci. Szkielety – nośniki wykonane z profili kwadratowych , łączniki górne szkieletu wykonane w formie ceowym (łatwość czyszczenia) z blachy o grubości min. 1,5mm i wysokości 100mm zapewniającym podwyższenie sztywności konstrukcji. Szkielet wyposażony jest w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ±15mm od wymiaru bazowego ok 850mm. Szkielet wyposażony w półkę pełną spawaną do szkieletu i wyposażoną w usztywnienie wzdłużne. Przestrzeń pomiędzy posadzką a półką stołu lub korpusem szafki wynosi 150 mm (dla wysokości wyrobu 850mm). Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej ok. 130kg/m2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej ok 120 kg/m2. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej ok. 200kg/m2. Ranty płyty tylne i boczne wygięte w górę na wysokość 50mm wykonane z dwóch poszyć blachy nierdzewnej z dodatkowym zatłoczeniem usztywniającym.</p> <p>Przestawianie płyty dla: szkieletu z przodu min. 35, z tyłu min. 65mm, z boku min. 20mm; korpusu z przodu min. 35, z tyłu min. 45mm. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Szkielet wyposażony w półkę pełną spawaną do szkieletu i wyposażoną w usztywnienie wzdłużne. Przestrzeń pomiędzy posadzką a półką stołu lub korpusem szafki wynosi ok 150 mm. Moduł korpusu szafki o długości ok 400 mm z szufladami potrójnymi i zawieszanymi na prowadnicach rolkowych o nośności min 40kg. Korpus szafki wykonany w formie skrzyniowej – technologią spawania i zgrzewania. Do konstrukcji szafki używać tylko profili zimnociętych kształtowanych z blachy. Konstrukcja szuflady w formie pełnego koryta z dnem i tyłem musi zapewnić umieszczenie w niej pojemnika - 2/3 GN. Szuflady w module 3-szufladowym umożliwiają stosowanie pojemników o głębokości 100 mm. Czoła szuflad nakładane na korpus. Konstrukcja korpusu ma zapewnić możliwość zmiany funkcji wyrobu w trakcie eksploatacji zmiana modułów szufladowych na prowadnice GN lub półkę. Zmiany dokonuje użytkownik bez specjalistycznego sprzętu. Należy zapewnić ergonomiczny uchwyt szufladowy – profil chwytowy wyprofilowany z poszycia zewnętrznego o szerokości 60mm.</p> <p>Należy zastosować wyroby zgodne z normą 0H18N9 PN-71/H-86020</p>	1600	600	850	0,00	0,00	0,00	0,00	
7.24	1	waga	<p>Nośność: 15 kg, działka legalizacyjna: 5 g, klasa dokładności: III, zakres ważenia: 100 g ÷ 15 kg, czas pomiaru: 2 s., temperatura pracy: -10 °C ÷ +40 °C, wymiary szalki: ok 340x230 mm, 1 wyświetlacz masy, automatyczne zerowanie pustej szalki, automatyczne wygaszanie wyświetlacza, tara, blokada tary, wprowadzanie tary z klawiatury, podgląd masy brutto, energooszczędność, zasilanie sieciowe, akumulatorowe lub bateryjne</p>	350	390	100	0,00	0,00	230	0,00	0,00

7.25	1	Półka wisząca podwójna	Podstawowy materiał użyty do konstrukcji to blacha nierdzewna szlifowana wg AISI 304. Wyrób z 2 półkami, których rozstaw można regulować co 50 mm. Nośnik ma wysokość ok 650 mm. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej ok 80 kg/m2. Grubość półki wynosi ok 30 mm. Należy zastosować wyroby zgodne z normą 0H18N9 PN-71/H-86020	1600	300	400-600	0,00	0,00		0,00	0,00
7.26	1	Stół chłodniczy, poj 2/3 GN, 2x2 szuflady bez blatu + blat nierdzewny Zamawiający dopuszcza zastosowanie stołu chłodniczego z blatem	Stół chłodniczy ma być wykonany ze stali nierdzewnej. Urządzenie ma posiadać wymuszony system obiegu powietrza, sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury, automatyczne i ręczne rozmrażanie chłodnicy, izolację poliuretanową o grubości min. 50 mm. Bezobsługowe usuwanie skroplin powstających w czasie rozmrażania (odparowanie). Magnetyczna, demontowana uszczelka drzwi. Przystosowany do pojemników GN2/3. Ekologiczny czynnik chłodniczy. Zagięte dno komory chłodzonej. Stół ma być przystosowany do pracy w temp. otoczenia +32°C. Temperatura wnętrza: od +2 do +10°C. Pojemność min. 230 l. Ilość szuflad: 2x2, szuflady dostosowane do poj. GN2/3 -200 mm.	1370	600	810	0,50	0,50	230	0,00	0,00
7.27	1		Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min. 0,8 mm, wygięta i wzmocniona od spodu materiałem nie chłoniącym wilgoci, wysokość rantów: 50 mm, grubość płyty: 40 mm.	1370	1200	40	0,00	0,00		0,00	0,00
7.28	1	Lodówka podblatowa na próbki żywności	Lodówka na próbki żywności musi być wykonana ze stali nierdzewnej oraz przystosowana do pracy w temp. otoczenia +25 °C. Bezobsługowe usuwanie skroplin powstających w czasie rozmrażania (odparowanie). Izolacja poliuretanowa min. 35 mm. Grawitacyjny system chłodzenia. Uszczelka drzwi z wkładem magnetycznym. Możliwość zmiany kierunku otwarcia drzwi. Lodówka ma posiadać z przodu 2 regulowane stopki i 2 kółka w tylnej części korpusu ułatwiające wsunięcie lodówki pod blat i wypoziomowanie. Urządzenie ma posiadać 9 kaset na pojemniki na próbki żywności, każda kaseeta zawiera 9 szt. pojemników na próbki żywności. Zakres temperatur: od -1 do +10 °C. Wymagane wyposażenie: zamek, 9 kaset metalowych na pojemniki na próbki żywności, 81 pojemników na próbki żywności o poj. 0,25L. Pojemność min. 120 l.	540	580	800	0,20	0,20	230	0,00	0,00
			Podstawowy materiał użyty do konstrukcji to blacha, rury, kształtowniki i profile nierdzewne szlifowane wg AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Dopuszcza się połączenia z zastosowaniem elementów złącznych w przypadku połączeń płyty wierzchniej ze szkieletem. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,0mm – wypełnienie materiałem drewnopochodnym, tłumiącym drgania. Wypełnienie jest obustronnie laminowane, a krawędzie pokryte są tworzywem sztucznym, zabezpieczając ją w ten sposób								

8.1	1	Umywalka wisząca z włącznikiem kolanowym	Materiał użyty do konstrukcji to blacha nierdzewna szlifowanawg AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Komora wykonana technologią tłoczenia o wym. ok: 350x250x110 mm. Otwór spustowy komory tłoczzonej wykonany jest po środku. Umywalka wyposażona w przycisk kolanowy oraz baterię jednokolumnową. Bez tylnej ściany. Płyta umywalki o wymiarach ok 400x385, maskownica o wysokości min. 400 mm, rant tylny min. 30 mm.	400	385	400	0,00	0,00		0,00	0,00
8.2	1	Ekspres do kawy ciśnieniowy automatyczny	Ekspres do kawy ciśnieniowy automatyczny, pompa 15 bar, pojemność jednostki zaparzania 5-16g, 1 młynek, monitoring napelniania tacy ociekowej, min.5 stopniowa programowalna moc kawy, 3 poziomowa programowalna temperatura wody, wyświetlacz , regulowana wysokość wylewki kawy ok 65-110mm, poj. zbiornika na wodę 3l, pojemność zbiornika na ziarna kawy 500g, wyposażony w filtr	295	444	419	1,45	1,45	230	0,00	0,00

