

Załącznik 1 Zestawienie wyposażenia gastronomicznego Przedszkola we Włoszczowie

L.p.	Ilość	Nazwa	Opis przedmiotu zamówienia	Ofertowany model	Producent/ dostawca	Wymiary	Zasilanie elektr. V/kW		Gaz (m³/h)	wod-kan (z, c, odpł.)
						Dł. x szer. x wys.	[kW]	[V]		
		Strefa dostaw								
1.1	1	Waga z zakresem ważenia do 150 kg	Nierdzewny pomost, nośność: 150 kg, działka legalizacyjna: 50 g, wymiary pomostu: 400 x 500 mm, klasa dokładności: III, zakres tarowania: -150 kg, zakres ważenia: 1000 g ÷ 150 kg, wyświetlacz LED - 6 cyfr, wysokość 14 mm, czas pomiaru: 2 s., zakres temperatury pracy: -10 C ÷ +40 °C. Funkcje: ważenie towarów, tara i blokada tary, funkcja liczenia sztuk, zerowanie masy nieobciążonego pomostu, podgląd masy brutto, automatyczne wygaszanie wyświetlacza, współpraca z komputerem lub drukarką	Rubin 150	Tanake	400x500x815	0,5	230		
		Szatnia personelu								
2.1	6	Szafka ubarniowa dwudziałowa	Jednodrzwiowa szafa ubraniowa, komora szafy podzielona na dwa przedziały, umożliwiające oddzielne umieszczenie odzieży ochronnej i ubrań codziennych. Komora wyposażona w drążek na odzież, wieszak na odzież, haczyk na ręcznik, lustro oraz górną półkę. Konstrukcja metalowa. Wszystkie elementy szafy wykonane z blachy 0,8 mm. Zamek na kluczyk ryglujący drzwi w trzech punktach.	SUM 410	Tanake	400x500x1800				
		Stanowisko sprzętu porządkowego								
3.1	1	Zlew 1- komorowy, porządkowy	Wykonanie z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewnych szlifowanych (ziarno 240) wg AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano-zgrzewana. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5 mm, usztywniana elementami metalowymi	ZA	Gort	500x500x500				z,c,DN50

			ze stali nierdzewnej. Kształt usztywnień uniemożliwia zaleganie zanieczyszczeń, a ich umiejscowienie zapewnia dostęp do czyszczenia. Wszystkie połączenia ścian i dna są wykonane po łuku R14. Otwory spustowe standardowo wykonane są w górnym narożniku dna 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 850 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 stosuje się na wypełnienia materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym zabezpieczone. Komory zlewozmywakowe wyposażone w standardzie w syfony z sitkiem nierdzewnym.							
3.2	1	Półka wisząca 2-poziomowa	Materiał użyty do konstrukcji to blacha, szlifowana (ziarno 240) wg AISI 304. Konstrukcja wyrobów spawano - zgrzewana. Wykonane z blachy o gr. minimum 1,5 mm. Spoiny oraz zgrzewny oczyszczone metodą mechaniczną lub elektromechaniczną. Konstrukcja umożliwiającą regulację wysokości mocowania półek co 50 mm.	AM616	Gort	600x400x600				
3.3	1	Urządzenie do	Odkurzacze przeznaczony do pracy	IND			0,20	230		

		czyszczenia na mokro i sucho	na mokro / sucho							
		Pomieszczenie wstępnej obróbki 1								
4.1	1	Stół ze zlewem 1 komorowym komora z lewej strony	<p>Wykonanie z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewnych szlifowanych (ziarno 240) 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. Komora wykonana technologią tłoczenia o wym.: 500x500x250 mm. Wszystkie połączenia ścian i dna są wykonane po łuku R14. Otwory spustowe standardowo wykonane są w górnym narożniku dna 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 850 mm.</p> <p>Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150 kg/m2. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250 kg/m2. Ranty płyty tylne lub boczne (w zależności od typu płyty) wygięte w górę z blachy stanowiącej płaszczyznę roboczą płyty na wysokość 50 mm ponad krawędź płyty, 60 mm od</p>	ZA	Gort	1500x700x850				z,c,DN50

			powierzchni roboczej. Zagłębienie płyty wykonane jest 30 mm od boków (w zależności od typu płyty) i 50 mm od czoła. Przystawanie płyty z tyłu min. 45 mm. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. W płytach nie stosuje się na wypełnienia materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym zabezpieczone. Komory zlewozmywakowe wyposażone w standardzie w syfony z sitkiem nierdzewnym.							
4.2	1	Naświetlacz do dezynfekcji jaj	Wykonanie: stal nierdzewna AISI 304, 2 magnetyczne zatrzaski mające na celu każdorazowe domykanie czoła szuflady do korpusu, uszczelka odporna na działanie UV, wody i detergentów uszczelniająca układ czoło szuflady – korpus naświetlacza, sterylizacja za pomocą promieni UV- C, oprawy źródeł promieniowania z zapłonnikami elektronicznymi, wyłącznik bezpieczeństwa wysuniętej szuflady (uniemożliwiający świecenie źródła promieniowania podczas załadunku i rozładunku szuflady), automatyczne wyłączanie sterylizacji po upływie 60 sekund realizowane układem elektronicznym, sygnalizator diodowy realizowania procesu odkażania – naświetlania, dwu torowy podświetlany wyłącznik zasilania głównego realizujący rozłączenie fazy i wyłączenie urządzenia, szuflady wyposażone w prowadnice rolkowe zapewniające pełen wysuw kratki (wsadu). Urządzenie wyposażone w rejestrator czasu pracy. Czas cyklu naświetlania: 60 s., jednorazowy wsad: 30 szt. jaj.	PJU-1100	Gort	402x572x292	0,05	230		
4.3	1	Szafa	Obudowa zewnętrzna oraz wnętrze mają	CMR	Gort	700x895x2040	0,55	230		

		chłodnicza, poj. 700L, NIERDZEWNA	być wykonane ze stali nierdzewnej gatunku OH18N9 (AISI304). Sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia do +43 °C. Bezobsługowe usuwanie skroplin powstających w czasie rozmrażania (odparowanie). Automatyczne i ręczne rozmrażanie chłodnicy grzałką. Izolacja poliuretanowa 60 mm. Obieg powietrza wymuszony za pomocą wentylatorów oraz kanałem nawiewnym na tylnej ścianie. Uszczelka drzwi z wkładem magnetycznym, demontowana. Możliwość demontowania nośników przewodnic, celem dokładnego oczyszczenia wnętrza. Ekologiczny czynnik chłodniczy R404a. Przestrzeń robocza przystosowana do normalizowanych pojemników GN1/1 lub GN2/1. Zagłębione dno komory. Drzwi wyposażone w zawiasy z samodomykaczem (przy otwarciu drzwi <90°). Bezdotykowy wyłącznik wentylatora chłodnicy po otwarciu drzwi. Uchwyt drzwi ma być wykonany z poszycia zewnętrznego drzwi na całej ich długości. Nogi regulowane, nierdzewne. Maksymalne obciążenie półki: 30 kg, maksymalny załadunek: 150 kg. Temperatura wnętrza: -2 ÷ +10°C. Wyposażenie: 5 rusztów metalowych, plastyfikowanych GN 2/1, 5 kompletów przewodnic, zamek.								
Pomieszczenie wstępnej obróbki 2											
5.1	1	Obieraczka do ziemniaków	Urządzenie służące do obierania (skrobania) ziemniaków, marchwi, buraków itp. Wykonane ze stali kwasoodpornej, wewnątrz, którego na specjalnym korpusie wykonanym ze stopu aluminium znajduje się zespół napędowy. Talerz ścierny zamontowany na specjalnym wałku, w sposób umożliwiający jego łatwe wyjęcie w	OZO2.1	Tanake	470x460x1130	0,80	400			z,kratka DN100

			<p>celu wymiany lub mycia maszyny. W dnie komory osadzony wymienny talerz ścierny (talerz zapasowy w wyposażeniu). Od góry komora zamykana jest przezroczystą, szczelną pokrywą. Obierzyny wraz z wodą odprowadzane są do osadnika umieszczonego w dolnej części obieraczki, a woda z obierzyn odprowadzana do zewnętrznej instalacji ściekowej (średnica 50 mm). Obieraczka wyposażona w minutnik, umożliwiający ustalenie czasu obierania warzyw. W wyposażeniu standardowym obieraczki znajduje się separator obierzyn. Obroty talerza ściernego: 300 obr/min. Stopień ochrony: IP 32. Jednorazowy wsad: 9-12 kg. Wydajność: 240-360 kg/h. Moc znamionowa silnika 0,55 kW.</p>							
5.2	1	Basen jezdny do płukania	<p>Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304, głębokość komory 450 mm, wyposażony w 4 koła skrętne o Ø 125 mm, w tym dwa z hamulcem, możliwość umieszczania pojemników perforowanych GN 1/1 – 2 szt. Wszystkie krawędzie blach ogradowane, wszystkie naroża zaokrąglone i fazowane, wszystkie spoiny jednolite z materiałem rodzimym i szlifowane elektrochemicznie lub mechanicznie, wszystkie punkty zgrzewów oczyszczone elektrochemicznie lub mechanicznie, wszystkie materiały złączne (śruby, wkręty, itp.) nierdzewne. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Wózek wyposażony w 4 koła skrętne o Ø 125 mm, w tym dwa z hamulcem.</p>	TZ51	Gort	720x600x620				kratka DN100
5.3	1	Stół z basenem głębokości 400mm	<p>Wykonanie z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewnych szlifowanych (ziarno 240) wg AISI 304, konstrukcja wyrobu</p>	ZDA	Gort	1000x600x850				z,c,DN50

			<p>spawano – zgrzewana. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5 mm, usztywniana elementami metalowymi ze stali nierdzewnej. Komory wykonane są technologią spawania z blachy min. 1,5 mm. Wszystkie połączenia ścian i dna są wykonane po łuku R 14. Otwory spustowe standardowo wykonane są w górnym narożniku dna komory. Szkielet: nośniki wykonane z profili kwadratowych (40x40x1,25), maskownice z trzech stron komory wykonane z blachy o grubości min. 1,0 mm zapewniające 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 150kg/m2. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250 kg/m2. Ranty płyty, tylne lub boczne (w zależności od typu płyty) wygięte w górę z blachy stanowiącej płaszczyznę roboczą płyty na wysokość 50 mm ponad krawędź płyty. Przesłanianie płyty z tyłu min. 45 mm. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. W płytach zabrania się stosowania na wypełnienia materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym zabezpieczone. Komory basenów wyposażone w standardzie w syfony z sitkiem nierdzewnym. Stoły z basenami w standardzie wyposażone w maskownice boczne i czołową ze stali nierdzewnej. Głębokość komory: 400 mm.</p>							
	1	bateria	<p>Bateria zlewozmywakowa ½”, pokrętła metalowe, obrotowa wylewka z regulacją</p>	AZ102	Gort					

			strumienia, głowice zaworów samosmarowne, niezacieralne, podłączenie elastycznymi przewodami, natężenie przepływu wody od 30 l/min do 36 l/min przy 3 do 5 barów, wysięg: 250 mm							
5.4	1	Stół ze zlewem 1 komorowym komora z lewej strony	Wymagane parametry jak w poz. 4.1.	ZA	Gort	1200x600x850				z,c,DN50
	1	bateria	Bateria zlewozmywakowa ½", pokrętła metalowe, obrotowa wylewka z regulacją strumienia, głowice zaworów samosmarowne, niezacieralne, podłączenie elastycznymi przewodami, natężenie przepływu wody od 30 l/min do 36 l/min przy 3 do 5 barów, wysięg: 250 mm	AZ102	Gort					
Pomieszczenie urządzeń chłodniczych										
6.1	1	Umywalka ze stali nierdzewnej	Wykonanie stal nierdzewna AISI304, komora tłoczona, głębokość komory 110 mm, umywalka wyposażona w maskownicę, rant tylny 50 mm.	ZHA	Gort	400x400x250				z,c,DN50
	1	bateria	Bateria zlewozmywakowa ½", pokrętła metalowe, obrotowa wylewka z regulacją strumienia, głowice zaworów samosmarowne, niezacieralne, podłączenie elastycznymi przewodami, natężenie przepływu wody od 30 l/min do 36 l/min przy 3 do 5 barów, wysięg: 200 mm	AZ102	Gort					
6.2	1	Szafa chłodnicza, poj. 700L, NIERDZEWNA	Wymagane parametry jak w poz. 4.3.	CMR	Gort	700x895x2040	0,55	230		
6.3	1	Szafa mroźnicza, poj. 700L, NIERDZEWNA	Obudowa zewnętrzna oraz wnętrze mają być wykonane ze stali nierdzewnej gatunku OH18N9 (AISI304). Sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia do +43 °C. Bezobsługowe usuwanie skroplin powstających w czasie rozmrażania	FMR	Gort	700x895x2040	0,7	230		

			(odparowanie). Automatyczne i ręczne rozmrażanie chłodnicy grzałką. Izolacja poliuretanowa 60 mm. Obieg powietrza wymuszony za pomocą wentylatorów oraz kanałem nawiewnym na tylnej ścianie. Uszczelka drzwi z wkładem magnetycznym, demontowana. Możliwość demontowania nośników przewodnic, celem dokładnego oczyszczenia wnętrza. Ekologiczny czynnik chłodniczy R404a. Przestrzeń robocza przystosowana do normalizowanych pojemników GN1/1 lub GN2/1. Zagłębione dno komory. Drzwi wyposażone w zawiasy z samodomykaczem (przy otwarciu drzwi <90°). Bezdotykowy wyłącznik wentylatora chłodnicy po otwarciu drzwi. Uchwyt drzwi ma być wykonany z poszycia zewnętrznego drzwi na całej ich długości. Grzałka zabezpieczająca uszczelkę przed przymarzaniem do ościeżnicy. Nogi regulowane, nierdzewne. Maksymalne obciążenie półki: 30 kg, maksymalny załadunek: 150 kg. Temperatura wnętrza: szafa mroźnicza: -14 ÷ -21°C. Wyposażenie: 5 rusztów metalowych, plastyfikowanych G 2/1, 5 kompletów przewodnic, zamek.							
6.4	1	Szafa chłodniczo-mroźnicza, poj. 700L, NIERDZEWNA	Obudowa zewnętrzna oraz wnętrze mają być wykonane ze stali nierdzewnej gatunku OH18N9 (AISI304). Sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury. Przystosowana do pracy w temperaturze otoczenia do +43 °C. Bezobsługowe usuwanie skroplin powstających w czasie rozmrażania (odparowanie). Automatyczne i ręczne rozmrażanie chłodnicy grzałką. Izolacja poliuretanowa 60 mm. Obieg powietrza wymuszony za pomocą wentylatorów oraz kanałem nawiewnym na tylnej ścianie.	SMR	Gort	700x895x2040	0,95	230		

			Uszczelka drzwi z wkładem magnetycznym, demontowana. Możliwość demontowania nośników prowadnic, celem dokładnego oczyszczenia wnętrza. Ekologiczny czynnik chłodniczy R404a. Przestrzeń robocza przystosowana do normalizowanych pojemników GN1/1 lub GN2/1. Zagłębione dno komór. Drzwi wyposażone w zawiasy z samodomykaczem (przy otwarciu drzwi <90°). Bezdotykowy wyłącznik wentylatora chłodnicy po otwarciu drzwi. Uchwyt drzwi wykonywany z poszycia zewnętrznego drzwi. Grzałka zabezpieczająca uszczelkę przed przymarzaniem do ościeżnicy (w komorze mroźniczej). Niezależne agregaty dla każdej z komór. Górna komora chłodnicza, dolna komora mroźnicza. Nogi regulowane, nierdzewne. Maksymalne obciążenie półki: 30 kg, maksymalny załadunek: 2 x 75 kg. Temperatura wnętrza: komora chłodnicza: -2 ÷ +10°C, komora mroźnicza: -14 ÷ -21°C.							
6.5	1	Stół z półką	Wykonanie z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewnych szlifowanych (ziarno 240) 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 1,0 mm – wypełnienie materiałem drewnopochodnym, tłumiącym drgania. Wypełnienie jest obustronnie laminowane, a krawędzie są pokryte tworzywem sztucznym, zabezpieczając ją w ten sposób przed wchłanianiem wilgoci. Szkielety – nośniki wykonane z profili kwadratowych (40x40x1,25), łączniki górne szkieletu wykonane w formie ceowym (łatwość	SPA	Gort	800x600x850				

			<p>czyszczenia) 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. Szkielet wyposażony w półkę pełną spawaną do szkieletu, wyposażoną w usztywnienie wzdłużne. Przestrzeń pomiędzy posadzką a półką stołu wynosi 150 mm. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150 kg/m². Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m². Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250 kg/m². Ranty płyty tylne wygięte w górę na wysokość 50 mm wykonane z dwóch poszyć blachy nierdzewnej z dodatkowym zatłoczeniem usztywniającym. Przystawianie płyty z tyłu min. 45 mm, z boków min. 20 mm. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów.</p>							
		Zmywalnia naczyń stołowych								
7.1	1	<p>Stół ze zlewem 1 komorowym załadowczy do zmywarki, zmywarka z prawej strony stołu, komora z prawej strony, z miejscem na pojemnik z lewej strony</p>	<p>Wykonanie z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewnych szlifowanych (ziarno 240) 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 (40x40x1,25), łączniki górne szkieletu wykonane w formie ceowym (aby ułatwić czyszczenie) z blachy o grubości min. 1,5 mm i wysokości 100</p>	Z98	Gort	1200x730x850				z,c,DN50

			<p>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 850 mm. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej wynosi 150 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. kołnierza gumowego. Średnica otworu zrzutowego po zamontowaniu kołnierza wynosi $\varnothing 180$ mm. Szkielet stołu wyposażony we wsporniki na kosze.</p> <p>Płyta robocza z obniżoną częścią o szerokości 510 mm co zapewnia prawidłowy przesuw koszy do zmywarek o wym. 500x500 mm. Stół wyposażony w kołnierz ochronny z blachy o wysokości 200 mm. W wystającym na długości 400 mm fragmencie płyty znajduje się otwór na odpady. Otwór na odpadki wyposażony w kołnierz gumowy o wewnętrznej średnicy $\varnothing 180$ mm. Otwór na odpadki wykonany w formie pierścienia nierdzewnego, przystosowany do osadzenia kołnierza gumowego. Średnica otworu zrzutowego po zamontowaniu kołnierza wynosi $\varnothing 180$ mm. Szkielet stołu wyposażony we wsporniki na kosze.</p>							
7.2	1	Bateria prysznicowa z wylewką	<p>Bateria stojąca, jednokolumnowa ½", pokrętła metalowe, wylewka obrotowa z regulacją strumienia, chromowana stalowa sprężyna z podparciem, wąż w oplocie stalowym, głowice zaworów samosmarowne</p>	AZ112	Gort					

			z zabezpieczeniem zwrotnym, regulowany wspornik kolumny, odległość od ściany: 35÷165 mm, natężenie przepływu wody od 9 l/min do 15 l/min przy 2 do 4 barów							
7.3	1	Zmywarka kapturowa do mycia naczyń i szkła	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI304, przystosowana do mycia talerzy, naczyń kuchennych, tac, garnków itp., w pełni zautomatyzowany proces mycia i płukania, stop/start po otwarciu/zamknięciu kaptura, odpływ grawitacyjny, osobne ramiona mycia i płukania, dwa cykle mycia (50 i 120 s.), wbudowana pompa wspomagająca płukanie, podwójny filtr komory myjącej + filtr pompy, termometr komory i bojlera, głęboko tłoczona komora myjąca, łatwo wyjmowany wspornik kosza, możliwość instalacji zmywarki w rogu pomieszczenia, łatwy dostęp do wnętrza urządzenia umożliwiające serwisowanie. Wymiary kosza: 500 x 500 mm, maksymalna średnica talerza: 410 mm, możliwość mycia pojemników GN1/1, wydajność 30 koszy/h, zużycie wody: 2,8 l./cykl. Wyposażenie: system dozujący środki płuczące, kosz do talerzy - 2 szt., kosz płaski do szklanek – 1 szt., koszyczek do sztućców – 1 szt.	HT11	DIHR	720x735x1445 /1880	10,12	400		z,DN50
	1	Zmiękcacz wody	Zmiękcacz półautomatyczny zapewniający skuteczną ochronę przed osadami kamienia, ilość uzdatnionej wody w trakcie regeneracji: 1500 l./h, natężenie przepływu: 0-30 l./min., ciśnienie robocze: 1,5-6,0 bar, czas regeneracji 66 min., średnica przyłącza 3/4", temperatura maksymalna wody: 20 °C, zbiornik soli: 10 kg, zużycie soli 1 kg.				0,80	230		
7.4	1	Stół wyładowczy ze zmywarki	Wykonanie z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewnych szlifowanych (ziarno 240) wg AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano – zgrzewana. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5	Z93	Gort	1000x610x850				

			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 (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. 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 150 kg/m ² . Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. W płytach nie stosuje się na wypełnienia materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym zabezpieczone. Płyta robocza z obniżoną częścią o szerokości 510 mm zapewnia prawidłowy przesuw koszy do zmywarek o wym. 500x500 mm. Szkielet stołu wyposażony we wsporniki na kosze. Płyta zakończona specjalnym zaczepem do współpracy ze zmywarką.							
7.5	1	Okap kondensacyjny nad zmywarkę	Konstrukcja skrzyniowa samonośna wykonana w całości ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości min. 1,0 mm. Okapy muszą być przeznaczone nad zmywarki lub inne urządzenia wytwarzające znaczne ilości pary wodnej; konstrukcja zapewniająca osadzanie pary wodnej na specjalnie wyprofilowanym wnętrzu okapu, gdzie się skrapla i zostaje odprowadzona do kanalizacji poprzez system rynienek ociekowych oraz przewód odprowadzający.	OZ99	Gort	1000x1000x40 0				

			Okap musi być wyposażony w króciec wyciągowy okrągłe - 1 szt.; do króćców muszą być dołączone przepustnice, umożliwiające regulację przepływu powietrza w zakresie 50-100 %. Okapy muszą 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.							
7.6	2	Szafa przelotowa na naczynia czyste, drzwi suwane	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304. Konstrukcja z blachy z grubości min. 1,0 mm. Sufit nakładany. Stała usztywniana przegroda środkowa i 2 półki przestawne. Możliwość zmiany na obiekcie nóg z regulowaną wysokością na zespoły jezdne. Światło pomiędzy półką dolną, a posadzką zgodne z DIN18865. 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 szaf oraz osadzania półek na bolcach montowanych na stałe. 2 półki wyjmowane z możliwością regulacji w zakresie 300 mm, co 12,5 mm. Drzwi suwane zawieszone na łożyskowanej rolce w prowadnicy nierdzewnej, wyposażone w elastyczny odbojnik – amortyzator zabezpieczający przed zasuwaniem się drzwi za siebie. Zatrask magnetyczny i zawiasy drzwiowe zamontowane tak, aby nie zabierały światła technologicznego wnętrza szafki po otwarciu drzwi. Ergonomiczny uchwyt drzwiowy – profil chwytowy wyprofilowany z poszycia zewnętrznego o szerokości 60 mm. Wyrób	MS1P	Gort	1000x600x200 0				

			wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Regulacja wysokości w zakresie ± 15 mm.							
		Kuchnia główna								
8.1	1	Stół ze zlewem 1 komorowym komora z prawej strony	<p>Wykonanie z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewnych szlifowanych (ziarno 240) 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. Komora wykonana technologią tłoczenia o wym.: 500x400x250 mm. Wszystkie połączenia ścian i dna są wykonane po łuku R14. Otwory spustowe standardowo wykonane są w górnym narożniku dna 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 850 mm.</p> <p>Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150 kg/m². Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250 kg/m². Ranty płyty tylne lub boczne (w zależności od typu płyty) wygięte w górę z blachy stanowiącej płaszczyznę roboczą płyty na wysokość 50 mm ponad krawędź płyty, 60 mm od</p>	ZA	Gort	1200x600x850				z,c,DN50

			powierzchni roboczej. Zagłębienie płyty wykonane jest 30 mm od boków (w zależności od typu płyty) i 50 mm od czoła. Przystawanie płyty z tyłu min. 45 mm. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. W płytach nie stosuje się na wypełnienia materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym zabezpieczone. Komory zlewozmywakowe wyposażone w standardzie w syfony z sitkiem nierdzewnym.							
	1	bateria	Bateria zlewozmywakowa ½", pokrętła metalowe, obrotowa wylewka z regulacją strumienia, głowice zaworów samosmarowne, niezacieralne, podłączenie elastycznymi przewodami, natężenie przepływu wody od 30 l/min do 36 l/min przy 3 do 5 barów, wysięg: 250 mm	AZ102	Gort					
8.2	1	Umywalka ze stali nierdzewnej	Wymagane parametry jak w poz. 6.1.	ZHA	Gort	400x400x250				z,c,DN50
	1	bateria	Bateria zlewozmywakowa ½", pokrętła metalowe, obrotowa wylewka z regulacją strumienia, głowice zaworów samosmarowne, niezacieralne, podłączenie elastycznymi przewodami, natężenie przepływu wody od 30 l/min do 36 l/min przy 3 do 5 barów, wysięg: 200 mm	AZ102	Gort					
8.3	1	Stół szkieletowy	Wykonanie z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewnych szlifowanych (ziarno 240) 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 1,0 mm – wypełnienie materiałem drewnopochodnym, tłumiącym drgania. Wypełnienie jest obustronnie laminowane, a	SCA	Gort	600x600x850				

			<p>krawędzie są pokryte tworzywem sztucznym, zabezpieczając ją w ten sposób przed wchłanianiem wilgoci. Szkielety – nośniki wykonane z profili kwadratowych (40x40x1,25), łączniki górne szkieletu wykonane w formie ceowym (łatwość czyszczenia) 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. Szkielet wyposażony w ramę usztywniającą wykonaną z profili o przekroju kwadratowym (30x30x1). Przestrzeń pomiędzy posadzką a wzmocnieniami wynosi 150 mm. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150 kg/m². Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250 kg/m². Ranty płyty tylne wygięte w górę na wysokość 50 mm wykonane z dwóch poszyć blachy nierdzewnej z dodatkowym zatłoczeniem usztywniającym. Przystawianie płyty z tyłu min. 45 mm, z boków min. 20 mm. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów</p>							
8.4	1	Pojemnik na odpadki poj. 70l mobilny	<p>Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304. Pojemnik wyposażony w pokrywę zdejmowaną z uchwytem i możliwością zawieszania jej na walcu pojemnika. Połączenie ściany bocznej (walca) z dnem wykonane po łuku, co umożliwia łatwe czyszczenie wnętrza bez użycia skrobaków niszczących powierzchnie wewnętrzne wyrobów; nie dopuszcza się połączenia innego niż po łuku. Połączenie walca z</p>	TU60	Gort	402x402x671				

			dennicą wypawane (nie dopuszcza się połączeń lutowanych, klejonych czy innych). Pojemnik wyposażony w 4 koła skrętne o Ø 125 mm. Pojemność 70 l.							
8.5	1	Stół z basenem głębokości 400mm do mycia sprzętu kuchennego	Wykonanie z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewnych szlifowanych (ziarno 240) wg AISI 304, konstrukcja wyrobu spawano – zgrzewana. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5 mm, usztywniana elementami metalowymi ze stali nierdzewnej. Komory wykonane są technologią spawania z blachy min. 1,5 mm. Wszystkie połączenia ścian i dna są wykonane po łuku R 14. Otwory spustowe standardowo wykonane są w górnym narożniku dna komory. Szkielet: nośniki wykonane z profili kwadratowych (40x40x1,25), maskownice z trzech stron komory wykonane z blachy o grubości min. 1,0 mm zapewniające 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 150kg/m2. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250 kg/m2. Ranty płyty, tylne lub boczne (w zależności od typu płyty) wygięte w górę z blachy stanowiącej płaszczyznę roboczą płyty na wysokość 50 mm ponad krawędź płyty. Przystawanie płyty z tyłu min. 45 mm. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. W płytach zabrania się stosowania na wypełnienia materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym zabezpieczone. Komory basenów	ZDA	Gort	1000x600x850				z,c,DN50

			wyposażone w standardzie w syfony z sitkiem nierdzewnym. Stoły z basenami w standardzie wyposażone w maskownice boczne i czołową ze stali nierdzewnej. Głębokość komory: 400 mm.							
8.6	1	Bateria prysznicowa z wylewką	Bateria stojąca, jednokolumnowa ½", pokrętła metalowe, wylewka obrotowa z regulacją strumienia, chromowana stalowa sprężyna z podparciem, wąż w oplocie stalowym, głowice zaworów samosmarowne z zabezpieczeniem zwrotnym, regulowany wspornik kolumny, odległość od ściany: 35÷165 mm, natężenie przepływu wody od 9 l/min do 15 l/min przy 2 do 4 barów	AZ112	Gort					
8.7	1	Regał ociekowy na naczynia kuchenne	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304. Rama wykonana z profilu 30x30x1,0 mm. Rama boczna gięta z jednego profilu (jeden odcinek). Nie dopuszcza się elementów spawanych z kilku fragmentów. Regał przeznaczony do przechowywania dużych garnków, rondli, tac, itp. 4 ażurowe półki, prześwit pomiędzy półkami: 513 mm.	ML2	Gort	1100x600x180 0				
8.8	1	Stół z półką	Wymagane parametry jak w poz. 6.6.	SPA	Gort	1300x600x850				
8.9	1	Stół ze zlewem i komorowym komora z lewej strony	Wymagane parametry jak w poz. 4.1.	Za	Gort	1200x600x850				z,c,DN50
	1	bateria	Bateria zlewozmywakowa ½", pokrętła metalowe, obrotowa wylewka z regulacją strumienia, głowice zaworów samosmarowne, niezacieralne, podłączenie elastycznymi przewodami, natężenie przepływu wody od 30 l/min do 36 l/min przy 3 do 5 barów, wysięg: 250 mm	AZ102	Gort					
8.10	1	Maszyna do mielenia mięsa	Podstawa wykonana ze stopu aluminium, wszystkie elementy mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej, łatwa obsługa i czyszczenie, wentylowany silnik, zespół mielący składa	TC22E Tf	Gort	215x440x520	0,80	400		

			się ze ślimaka, noża oraz sitka z otworem o śr. 4,5 mm, wydajność: 165 kg/h.							
8.11	1	Stół szkieletowy	Wymagane parametry jak w poz. 13.4.	SCA	Gort	1200x600x850				
8.12	1	Mikser planetarny do ciasta	Wykonany z metalu powlekanego emalią, przeznaczony do wyrabiania ciast lekkich, ubijania piany, itp. Wyposażony w dźwignię pionowego przesuwu dzieży, osłonę bezpieczeństwa, mieszadło hakowe, mieszadło płaskie, różgę ze stali nierdzewnej, dzieża ze stali nierdzewnej o pojemności 10 l. Ilość prędkości: 3, zakres prędkości: 108/195/355 obr./min.	SM10	Tanake	440x500x630	0,45	230		
8.13	3	Stół z półką	Wymagane parametry jak w poz. 6.6.	SPA	Gort	1000x600x850				
8.14	1	Stół ze zlewem 1 komorowym komora z lewej strony	Wymagane parametry jak w poz. 4.1.	ZA	Gotr	1200x600x850				z,c,DN50
	1	bateria	Bateria zlewozmywakowa ½", pokrętła metalowe, obrotowa wylewka z regulacją strumienia, głowice zaworów samosmarowne, niezacieralne, podłączenie elastycznymi przewodami, natężenie przepływu wody od 30 l/min do 36 l/min przy 3 do 5 barów, wysięg: 250 mm	ZA102	Gort					
8.15	1	Stół z półką	Wymagane parametry jak w poz. 6.6.	SPA	Gort	1000x600x850				
8.16	2	Stół ze zlewem 1 komorowym komora z prawej strony	Wymagane parametry jak w poz. 5.6.	ZA	Gort	1300x600x850				z,c,DN50
	2	bateria	Bateria zlewozmywakowa ½", pokrętła metalowe, obrotowa wylewka z regulacją strumienia, głowice zaworów samosmarowne, niezacieralne, podłączenie elastycznymi przewodami, natężenie przepływu wody od 30 l/min do 36 l/min przy 3 do 5 barów, wysięg: 250 mm	AZ102	Gort					
8.17	1	Krajalnica do warzyw z	Obudowa urządzenia i podajnik wykonane z metalu. Półokrągły podajnik, który można	CL50	Gort	215x425x495	0,25	400		

		kompletem 6 tarcz	otworzyć w celu szybkiego i łatwego podawania produktów obiema rękami. Automatyczna funkcja uruchomienia/zatrzymania, zapewniająca szybkie i bezpieczne podawanie produktów. Podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp. Dzięki zastosowaniu pochylej konstrukcji podajnik i dźwignia dociskowa znajdują się na wygodnej wysokości, zapewniając ergonomiczną pozycję w trakcie obsługi urządzenia. Metalowe lub wykonane z acetalu albo poliuretanu tarcze tnące wyposażone w ostrza, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrzenia. Uchwyt z tyłu ułatwia przenoszenie. Jedna prędkość. Wydajność: do 300 kg/h. Pojemność podajnika: 1,65 l. Zestaw 6 tarcz: tarcza do krojenia w cienkie plastry 1,5 mm, tarcza do krojenia w cienkie plastry 4 mm, tarcza do wiórków 2 mm, standardowa tarcza tnąca plastry 10 mm, kratka do krojenia w kostkę 10x10 mm, tarcza do krojenia w słupki 4,5x4,5 mm, 2 wieszaki ściennie na 3 tarcze.							
8.18	2	Stół z półką	Wymagane parametry jak w poz. 6.6.	SPA	Gort	1200x600x850				
8.19	1	Waga stołowa	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: 342x235 mm, automatyczne zerowanie pustej szalki, automatyczne wygaszanie wyświetlacza, tara, blokada tary, wprowadzanie tary z klawiatury, podgląd masy brutto, energooszczędność, zasilanie sieciowe, akumulatorowe lub bateryjne	Turkus 2	Tanake	352x389x104	0,10	230		
8.20	1	Piec konwekcyjno-parowy z sondą termiczną	Urządzenie wolnostojące wykonane ze stali chromoniklowej wg DIN 1.4301. 7 trybów pracy: mięso, drób, ryba, dodatki, potrawy z jajek, wypieki, Finishing, tryb	SCC101	Rational	847x771x1042	18,6	400		

		(10xGN1/1)	<p>konwekcyjno-parowy z 3 rodzajami pracy: para 30-130°C, gorące powietrze 30-300°C, kombinacja pary i gorącego powietrza 30-300°C. Możliwość przyrządzania załadunków mieszanych z nadzorem pojedynczych półek i dostosowaniem dla każdej półki czasu funkcji Finishing w zależności od jej obłożenia. System pomiaru i regulacji wilgotności, z dokładnością do 1% wilgotności. Automatyczne procesy Finishing. Gotowanie Delta-T do delikatnego przyrządzania dużych sztuk mięsa. Samodzielnie konfigurowalny, dostosowany do użytkownika wyświetlacz obsługi (obrazy, teksty itd.). Kolorowy wyświetlacz i ekran dotykowy z upraszczającą obsługę intuicyjną symboliką. Centralne pokrętko nastawcze z funkcją „Push” do zatwierdzania wprowadzonych danych. Automatyczny system czyszczący – pielęgnacyjny komory urządzenia i generatora pary z automatycznym rozpoznawaniem stanu zabrudzenia i ogólnego stanu utrzymania urządzenia. Wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny z funkcją odcinania wody i płynną regulacją strumienia. System automatycznego wyświetlania komunikatów serwisowych. Piec musi posiadać rejestrację temperatury rdzenia z 6-punktowym pomiarem. Przyrząd do pozycjonowania czujnika temperatury rdzenia. Możliwość zaprogramowania 350 programów po 12 kroków każdy. 3-stopniowa regulacja nawilżania przy 30-260°C w trybie pracy „gorące powietrze” oraz w trybie „kombinacja pary i gorącego powietrza”. 5 programowanych prędkości pracy wentylatora. 5 poziomów garowania,</p>								
--	--	------------	---	--	--	--	--	--	--	--	--

			<p>programowane. System szybkiego i bezpiecznego schładzania komory urządzenia. Programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i czasu. Jednostka temperatury do wyboru w °C lub °F. Ustawienie czasu w godz./min. lub min./sek. Wskaźniki wartości rzeczywistych i nastawionych. Cyfrowy, 24 godzinny zegar nastawczy z ustawieniem pracy ciągłej. Zegar czasu rzeczywistego 24 h. Wysokowydajny generator pary z automatycznym poborem wody. Automatyczne odprowadzanie kondensatu. System rozprowadzenia powietrza w komorze. Dopływ energii sterowany zależnie od potrzeb. Odchylana osłona wentylatora z szybkozłączami. Wbudowany hamulec wirnika. Odśrodkowe, nie wymagające filtra odprowadzanie tłuszczu. Drzwi urządzenia z podwójną szybą i wentylowaną przestrzenią wewnętrzną. Błokada otwartych drzwi przy 120°/180°. Bezdotykowy wyłącznik drzwiowy. Wciskana, łatwa do wymiany uszczelka drzwi. Ułatwiające wprowadzenie boczne prowadnice dla stelaży ruchomych. Wzdłużny układ prowadnic odpowiedni dla pojemników GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8. Pozbawiona fug higieniczna komora robocza z zaokrąglonymi narożami. Halogenowe oświetlenie komory z termoodpornym szkłem Ceran. Zdejmowane, wychylane stelaże zawieszane z dodatkową prowadnicą na pojemnik do zbierania tłuszczu. Prowadnice w kształcie „litery U” z otworami pozycjonującymi, umożliwiające łatwy załadunek. Złącze USB do transmisji danych HACCP. System</p>								
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

			informujący o działaniu urządzenia oraz ostrzegawczy, np. w przypadku braku wody. Ogranicznik temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza. Maksymalna wysokość najwyższej półki 1,60 m. Obsługiwana jedną ręką klamka z możliwością zamykania zatrzaśnięciem drzwi. Drzwiczki serwisowe dostępne z przodu urządzenia. Pojemność: 10xGN1/1.							
	1	zmiękczacz wody	Zmiękczacz półautomatyczny zapewniający skuteczną ochronę przed osadami kamienia, ilość uzdatnionej wody w trakcie regeneracji: 1500 l/h, natężenie przepływu: 0-30 l/min., ciśnienie robocze: 1,5-6,0 bar, czas regeneracji 66 min., średnica przyłącza 3/4", temperatura maksymalna wody: 20 °C, zbiornik soli: 10 kg, zużycie soli 1 kg.				0,8	230		
8.21	1	Podstawa pod piec konwekcyjno parowy z przewodnicami na poj. GN	Wykonana ze stali nierdzewnej AISI304, wyposażona w przewodnice na pojemniki GN1/1.	UP	Gort	845x725x700				
8.22	1	Okap nad piec konwekcyjno-parowy	Konstrukcja skrzyniowa, samonośna wykonana w całości ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości min. 1,0 mm. Okap wykonany jako jedno-segmentowy. Wielkość filtrów umożliwia mycie ich w zmywarce. Filtry posiadają uchwyt ułatwiający montaż. Filtry są rozmieszczone na całej długości korpusu okapu bez potrzeby stosowania dodatkowych maskownic zasklepiających. Okap wyposażony w system rynienek ociekowych dookoła płaszcza okapu i króciec spustowy w postaci zaworu kulowego do odprowadzania tłuszczu i brudu wychwyconego przez filtry na zewnątrz urządzenia. Okap wyposażony w króciec	OW01	Gort	1000x1300x550				

			wyciągowy okrągły - 1 szt., do króćca musi być dołączona przepustnica, umożliwiająca regulację przepływu powietrza w zakresie 50-100 %. Okap posiada odlewany uchwyt do montażu zawiesi znajdujący się w obrysie okapu, co umożliwia montowanie maskownic zabudowy kanałów (przestrzeni nad okapem) w każdym momencie eksploatacji okapu.							
8.23	1	Stół z półką jezdny	<p>Wykonanie z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewnych szlifowanych (ziarno 240) 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 1,0 mm – wypełnienie materiałem drewnopochodnym, tłumiącym drgania. Wypełnienie jest obustronnie laminowane, a krawędzie są pokryte tworzywem sztucznym, zabezpieczając ją w ten sposób przed wchłanianiem wilgoci. Szkielety – nośniki wykonane z profili kwadratowych (40x40x1,25), łączniki górne szkieletu wykonane w formie ceowym (łatwość czyszczenia) 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. Szkielet wyposażony w półkę pełną spawaną do szkieletu, wyposażoną w usztywnienie wzdłużne. Przestrzeń pomiędzy posadzką a półką stołu wynosi 150 mm. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150 kg/m². Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne</p>	SPA	Gort	1200x600x850				

			w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m2. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250 kg/m2. Przesuwanie płyty z tyłu min. 45 mm, z boków min. 20 mm. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Stół wyposażony w 4 koła skrętne o śr. 125 mm, w tym 2 z hamulcem.							
8.24	1	Stół z półką jezdny	Wymagane parametry jak w poz. 8.23.		Gort	900x600x850				
8.25	2	Trzon kuchenny 4 palnikowy gazowy	Wykonanie ze stali nierdzewnej 0H18N9. Regulacja wielkości płomienia odbywa się poprzez obrót pokrętki zaworu. Zakres dostępnej regulacji od tzw. pozycji ekonomicznej (przepustowość 25%), aż do całkowitego otwarcia zaworu. Kuchnia posiada zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu - w przypadku niekontrolowanego zgaśnięcia płomienia palnika czujnik termiczny odłącza dopływ gazu, co w dużym stopniu zwiększa bezpieczeństwo użytkowników. Gwint rury doprowadzającej R1/2". Moc poszczególnych palników: 1 x 3,0 kW, 1 x 4,5 kW, 2 x 7,5 kW.		Gort	750x700x440			3,23	
	3	Podstawa pod trzon	Podstawa korpusowa otwarta ma być wykonana ze stali nierdzewnej z gatunku 0H18N9. Nogi z regulacją wysokości.		Gort	750x700x560				
8.26	2	Element neutralny	Element neutralny ma być wykonany ze stali nierdzewnej z gatunku 0H18N9. Segment musi być łatwy do czyszczenia dzięki łagodnie zaokrąglonym krawędziom.		Gort	400x700x440				
	2	Podstawa pod element neutralny	Podstawa korpusowa otwarta ma być wykonana ze stali nierdzewnej z gatunku 0H18N9. Nogi z regulacją wysokości.		Gort	400x700x560				
8.27	2	Patelnia elektryczna	Patelnia wychylna elektryczna wykonana ze stali nierdzewnej gatunku 0H18N9, powierzchnia robocza: 0,33 m2, pojemność misy: 43 l., wymiary wewnętrzne misy:	GTP	Gort	800x700x850	8,10	400		

			670x490x150 mm, płynna regulacja temperatur pracy w zakresie od 50 do 275 °C, ogranicznik temperatury ustawiony na poziomie 290°C zabezpieczający misę patelni przed przegrzaniem oraz uszkodzeniem urządzenia w przypadku awarii regulatora temperatury, na panelu sterowania przy włączniku urządzenia znajduje się lampka sygnalizująca grzanie misy, kąt odchylenia misy od jej wyjściowego położenia wynosi 65°, pochylenie misy odbywa się poprzez obrócenie korby mechanizmu unoszenia misy, blokada pochyłu misy możliwa jest w każdym położeniu między skrajnymi ustawieniami misy, stopień ochronny: IP 21.							
8.28	2	Taboret gazowy	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304, która gwarantuje utrzymanie najwyższych standardów higieny i trwałości produktu. Maksymalne obciążenie palnika: 100 kg. Gwint rury doprowadzającej R 1/2". Regulacja wielkości płomienia odbywa się poprzez obrót pokrętki zaworu. Zakres dostępnej regulacji od tzw. pozycji ekonomicznej (przepustowość 25%), aż do całkowitego otwarcia zaworu. Taboret posiada zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu, co oznacza, iż w przypadku niekontrolowanego zgaśnięcia palnika, czujnik termiczny odłącza dopływ gazu. W dużym stopniu zwiększa to bezpieczeństwo użytkowników. Moc gazowa: 9 kW.	HGT01	Gort	600x600x458			1	
8.29	1	Okap centralny wyciągowy z oświetleniem	Konstrukcja skrzyniowa, samonośna wykonana w całości ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości min. 1,0 mm. Okap wykonany jako dwu-segmentowy. Wielkość filtrów umożliwia mycie ich w zmywarce. Filtry posiadają uchwyt ułatwiający montaż.	OW02	Gort	3300x2000x550	1,00	230		

[illegible]

		Magazyn produktów suchych								
10.1	4	Regał magazynowy	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304. Profile nośne 30x30x1,0. Usztywniane półki z blachy o grubości 1,5 mm. Półki grubości 30 mm. Światło między półką dolną a posadzką zgodne z DIN 18865. Półki regałów trwale połączone – spawane do szkieletów. Regał wyposażony w 4 półki pełne. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Regulacja wysokości nóg w zakresie ± 15 mm. Maksymalne obciążenie każdej półki wynosi min. 85 kg/m2.	MR	Gort	800x600x1800				
		Magazyn ziemniaków i warzyw								
11.1	2	Regał magazynowy	Wymagane parametry jak w poz. 9.1.	MR	Gort	800x600x1800				
11.2		Paleta magazynowa	Obciążenie statyczne 1500 kg, obciążenie dynamiczne 500 kg, wykonana z trwałego polietylenu, odporna na uderzenia dzięki grubościenniej konstrukcji, łatwa do mycia. Zakres odporności na temperaturę od -30 °C do +70 °C, kolor: biały	K20020099	Tanake	800x600x150				
		Postój i mycie wózków								
12.1	2	Wózek kelnerski 2 półkowy	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304. Wózek wyposażony w 4 koła skrętne o Ø 125 mm, z których dwa posiadają hamulcem. Odległość między półkami: 580 mm. Wymiary półek: 800 x 500 mm, ilość półek: 2, obciążalność wózka do 150 kg.	TW20	Gort	910x610x900				
12.2	4	Wózek bemarowy 2 komorowy z rozsuwanym blatem z podgrzewaną szafką	Bemar wykonany ze stali nierdzewnej gatunku 0H18N9, niezależne sterowanie komór, 4 kółka o średnicy 125 mm, przednie wyposażone w hamulec dwa skrętne dwa stałe, płynna zmiana temperatury pracy w zakresie 30÷95 °C (komora) oraz 30÷85 °C (szafka), każda komora posiada indywidualny wyłącznik i regulator temperatury, w przełącznikach znajdują się diody sygnalizujące włączenie	GBJ3122	Gort	960x740x960	2,30	230		

			odpowiedniej komory bamaru, rozsuwany blat ułatwia wydawanie potraw, a relingi zapobiegają zsuwaniu się naczyń, blat jest blokowany w pozycji zamkniętej, w korpusie bamaru znajdują się zawory zlewowe, umożliwiające łatwe opróżnianie komór bamaru. Pojemność: 2xGN1/1, h=200 mm.							
12.3	1	myjka ciśnieniowa	Kompaktowe wymiary, zwarta, solidna konstrukcja oraz łatwość w manewrowaniu, wydajność tłoczenia: 230-560 l/h, ciśnienie robocze: 30-150/3-15 bar/MPa, wyposażenie: pistolet spryskujący z wkładką Soft; wąż wysokociśnieniowy 10 m; lanca spryskująca 850 mm; dysza trójstopniowa / Power, Manual; dysza trójstopniowa (0°/25°/40°), dysza rotacyjna, zabezpieczenie przed skręcaniem, kontrola ciśnienia, maks. temperatura doprowadzanej wody: do 60 °C.		Karcher	375x360x935	3,10	230		z
12.4	1	Ruszt podłogowy	Wymagane parametry jak w poz. 8.30.	AB50	Gort	800x300				DN110
								66,27		kW
						Rezerwa 5%		3,31		
						Razem		69,58		kW
						Gaz		11,69		m ³ /h