

Załącznik Nr. 1 do SIWZ i wzoru umowy

**OPIS WYPOSAŻENIA GASTRONOMICZNEGO STADIONU MIEJSKIEGO
W LUBLINIE PRZY UL. KROCHMALNEJ**

Zaplecze Cateringowe								
Lp.	Symbol	Ilość	Nazwa	Opis urządzeń	Wymiary (Szer. x Głęb. x Wys. mm)	Zasilanie elektr. (V/kW)		
						V	kW	
RZUT +2								
Rozładunek termosów								
1	1.1	1	Termos na pojemniki GN, GN 1/1, h=100, 200	Termosy cateringowe przeznaczone do przewozu posiłków w pojemnikach GN. Solidne i trwałe, zbudowane z jednolitego polipropylenu, z grubą izolacją z pianki poliuretanowej. Mocne nylonowe klamry mają zapewniać szczelność oraz dają się łatwo otwierać i zamykać. Możliwość mycia w zmywarkach gastronomicznych. Możliwość piętrowania w celu oszczędności miejsca przy przechowywaniu. Spadek temperatury maks. 8 °C od temperatury początkowej w ciągu 4 godzin, wzrost temperatury maks. 2,5 °C od od temperatury początkowej w ciągu 4 godzin. Pojemność: 1xGN1/1; h=150 mm.	640x435x260			
2	1.2	1	Wózek do termosów	Wózek przystosowany do transportu termosów z poz. 1.1, układanych w stos. Wykonany z twardego odpornego na pęknięcia polietylenu. Wyposażony w 4 kółka.	420x620x265			
3	1.3	1	Termos na płyny, napoje, zupa, 19l	Zbudowany z jednolitego, bezszwowego polietylenu z grubą izolacją z pianki poliuretanowej. Kran we wnęce powinien mieścić duże kubki. Dwie pozycje: jedna do nalewania ciągłego, druga do nalewania do indywidualnych naczyń. Szerokie nylonowe klamry mają szczelnie zabezpieczać pokrywę i dawać się łatwo otwierać i zamykać jedną ręką. Wbudowane wzmacniające płyty metalowe mają zapobiegać wyrwaniu klamer z pojemnika. Odpowietrzenie wyrównujące ciśnienie i ułatwiające otwieranie pojemnika. Wbudowane uchwyty do wygodnego, bezpiecznego transportu. Możliwość ustawiania pojemników jeden na drugim. Spadek temperatury o maks. 8 °C od temperatury początkowej w ciągu 4 godzin, wzrost temperatury maks. 2,5 °C od od temperatury początkowej w ciągu 4 godzin. Pojemność 19,9 l.	300x425x680			
4	1.4	2	Paleta magazynowa	Obciążenie statyczne 1400 kg, obciążenie dynamiczne 700 kg, wykonana z trwałego polietylenu, zakres odporności na temperaturę od -20 °C do +50 °C, kolor: czarny.	1200x800x150			

5	1.5	1	Stół z półką	<p>Wykonanie z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewnych szlifowanych (ziarno 240) 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 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. Przerzeń pomiędzy posadzką a półką stołu 150 mm. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej min. 150 kg/m². Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej min. 125 kg/m². Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej min. 250 kg/m². Ranty płyty tylne wygięte w górę na wysokość min. 50 mm wykonane z dwóch poszyc blachy nierdzewnej z dodatkowym zatłoczeniem usztywniającym. Przestawianie płyty z tyłu min. 45 mm, z boków min. 20 mm. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów.</p>	1400x700x850		
6	1.6	1	Umywalka	Wykonana ze stali nierdzewnej AISI304, komora tłoczona, głębokość komory 110 mm, umywalka wyposażona w maskownicę, rant tylny 50 mm.	400x400x250		
7	1.6a	1	bateria sztorcowa z osprzętem i zaworami kątowymi	Bateria nierdzewna stojąca, jednokolumnowa z osprzętem i zaworami kątowymi, gwint zewnętrzny 3/8".			
8	1.7	3	Wózek transportowy	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304. Ramka wykonana z jednego profilu 25x25x1,5 mm z wygiętym pionowym uchwytem. Wymiary użytkowe platformy wózka: 820x620 mm, przystosowane do transportu skrzynek 300x400, 400x600, 600x800 mm. Wózek wyposażony w 4 koła skrętne o Ø 125 mm, w tym dwa z hamulcem. Obciążenie wózka 150 kg/ m ² .	960x660x900		
			<i>Powierzchnia komór chłodniczych</i>				
9	2.2	1	Regał podstawowy	<p>Słupki oraz wsporniki półek wykonane z aluminium anodowanego, 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 średnio do 120 kg na półkę oraz 300 kg na cały regał. Szerokość półek przystosowana do pojemników GN1/1; po wyjęciu wkładu półki, pojemniki GN zawieszane bezpośrednio na wspornikach półek. Wkłady półek łatwe do demontażu i utrzymania w czystości - możliwość mycia w zmywarce. Słupki muszą posiadać otwory rozmieszczone co 150 mm, co umożliwi regulację wysokości zawieszenia półek oraz zwiększenie ich liczby. Słupki na regulowanych stopkach.</p>	1045x555x1750		

10	2.3	8	Regał podstawowy	Słupki oraz wsporniki półek wykonane z aluminium anodowanego, 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 średnio do 120 kg na półkę oraz 300 kg na cały regał. Szerokość półek przystosowana do pojemników GN1/1; po wyjęciu wkładu półki, pojemniki GN zawieszane bezpośrednio na wspornikach półek. Wkłady półek łatwe do demontażu i utrzymania w czystości - możliwość mycia w zmywarce. Słupki muszą posiadać otwory rozmieszczone co 150 mm, co umożliwi regulację wysokości zawieszenia półek oraz zwiększenie ich liczby. Słupki na regulowanych stopkach.	935x555x1750		
11	2.4	1	Regał podstawowy	Słupki oraz wsporniki półek wykonane z aluminium anodowanego, 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 średnio do 120 kg na półkę oraz 300 kg na cały regał. Szerokość półek przystosowana do pojemników GN1/1; po wyjęciu wkładu półki, pojemniki GN zawieszane bezpośrednio na wspornikach półek. Wkłady półek łatwe do demontażu i utrzymania w czystości - możliwość mycia w zmywarce. Słupki muszą posiadać otwory rozmieszczone co 150 mm, co umożliwi regulację wysokości zawieszenia półek oraz zwiększenie ich liczby. Słupki na regulowanych stopkach.	1265x555x1750		
			<i>Magazyn produktów suchych</i>				
12	3.1	2	Paleta magazynowa	Paleta wykonana z trwałego polietylenu, zakres odporności na temperaturę od -20 °C do +50 °C, kolor: czarny. Obciążenie statyczne 1000 kg, obciążenie dynamiczne 500 kg.	800x600x150		
13	3.2	3	Regał magazynowy, 4 półki stałe	Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304. Profile nośne 30x30x1,0. Usztywniane półki z blachy o grubości min.1,5 mm. Półki grubości min. 30 mm. Światło między półką dolną a posadzką umożliwiające utrzymanie czystości. Półki regałów trwale połączone – spawane do szkieletów. Regał wyposażony w 4 półki pełne. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Regulacja wysokości nóżek w zakresie ± 15 mm. Maksymalne obciążenie każdej półki min. 85 kg/m2.	1100x600x1800		
14	3.3	1	Regał magazynowy, 4 półki stałe	Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304. Profile nośne 30x30x1,0. Usztywniane półki z blachy o grubości min. 1,5 mm. Półki grubości min. 30 mm. Światło między półką dolną a posadzką umożliwiające utrzymanie czystości. Półki regałów trwale połączone – spawane do szkieletów. Regał wyposażony w 4 półki pełne. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Regulacja wysokości nóżek w zakresie ± 15 mm. Maksymalne obciążenie każdej półki min. 85 kg/m2.	800x600x1800		
			<i>Biuro</i>				
15	4.1	1	Krzesełko biurowe	WEDŁUG OPISU MEBLI			
16	4.2	1	Biurko	WEDŁUG OPISU MEBLI			
17	4.3	1	Segment meblowy	WEDŁUG OPISU MEBLI			
			<i>Stanowisko mycia nowalijek</i>				

18	5.1	1	Stół z półką	<p>Wykonanie z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewnych szlifowanych (ziarno 240) 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 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. Przerzeń między posadzką a półką stołu 150 mm. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej min. 150 kg/m². Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej min. 125 kg/m². Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej min. 250 kg/m². Ranty płyty tylne wygięte w górę na wysokość min. 50 mm wykonane z dwóch poszyc blachy nierdzewnej z dodatkowym zatłoczeniem usztywniającym. Przestawianie płyty z tyłu min. 45 mm, z boków min. 20 mm. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów.</p>	900x550x850		
19	5.2	1	Półka wisząca	<p>Wykonana z blachy, szlifowanej o gr. minimum 1,5 mm (ziarno 240) AISI 304. Konstrukcja spawano - zgrzewana. Spoiny oczyszczone metodą mechaniczną lub elektromechaniczną. System mocowania w komplecie.</p>	900x300x200		
20	5.3	1	Basen, ścięte rogi	<p>Wykonany z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewnych szlifowanych (ziarno 240) AISI 304, konstrukcja wyrobu spawano – zgrzewana. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min. 1,5 mm, usztywniana elementami metalowymi ze stali nierdzewnej. Komory wykonane technologią spawania z blachy min. 1,5 mm. Wszystkie połączenia ścian i dna wykonane po łuku R 14. Otwory spustowe wykonane 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 min. 150kg/m². Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej min. 250 kg/m². Ranty płyty, wygięte w górę z blachy stanowiącej płaszczyznę roboczą płyty nawysokość min. 50 mm ponad krawędź płyty. Przestawianie płyty z tyłu min. 45 mm. 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 syfony z sitkiem nierdzewnym. Stoły z basenami w wyposażone w maskownice boczne i czołową ze stali nierdzewnej. Głębokość komory: 400 mm.</p>	800x600x850		
21	5.3a	1	Bateria prysznicowa z osprzętem	<p>Bateria nierdzewna dwukolumnowa z wylewką i spryskiwaczem. Obrotowa wylewka. Rozstaw 162 mm. Otwór pod baterię: 25,2 mm.</p>			
22	5.3b	1	zawory kątowe i antyskażeniowe	<p>zawory kątowe i antyskażeniowe, gwint zewnętrzny 1/2"</p>			

23	5.4	1	Pojemnik na odpadki	Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304. Pojemnik wyposażony w pedał nożny do otwierania pokrywy. Połączenie ściany bocznej (walca) z dnem wykonane po łuku, umożliwiające łatwe czyszczenie wnętrza bez użycia skrobaków niszczących powierzchnie wewnętrzne; nie dopuszcza się połączenia innego niż po łuku. Połączenia bez użycia skrobaków niszczących powierzchnie wewnętrzne; nie dopuszcza się połączeń lutowanych, klejonych czy innych). Pojemność 50 l.	śr.380, h=605		
24	5.5	1	Umywalka	Wykonana ze stali nierdzewnej AISI304, komora tłoczona, głębokość komory 110 mm, umywalka wyposażona w maskownicę, rant tylny min. 50 mm.	400x400x250		
25	5.5a	1	bateria sztorcowa z osprzętem i zaworami kątowymi	Bateria nierdzewna stojąca, jednokolumnowa z osprzętem i zaworami kątowymi, gwint zewnętrzny 3/8".			
			<i>Podgrzewanie potraw</i>				
26	6.1	1	Błat	Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,0 mm – wypełnienie materiałem drewnopochodnym, tłumiącym drgania. Wypełnienie obustronnie laminowane, a krawędzie pokryte tworzywem sztucznym, zabezpieczające przed wchłanianiem wilgoci.	800x400x850		
27	6.2	1	Basen	Wykonany z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewnych szlifowanych (ziarno 240) AISI 304, konstrukcja wyrobu spawano – zgrzewana. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min. 1,5 mm, usztywniana elementami metalowymi ze stali nierdzewnej. Komory wykonane technologią spawania z blachy min. 1,5 mm. Wszystkie połączenia ścian i dna wykonane po łuku R 14. Otwory spustowe wykonane 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 sztywność 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 min. 150kg/m ² . Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej min. 250 kg/m ² . Ranty płyty, wygięte w górę z blachy stanowiącej płaszczyznę roboczą płyty nawysokość min. 50 mm ponad krawędź płyty. Przystawianie płyty z tyłu min. 45 mm. 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 syfony z sitkiem nierdzewnym. Stoły z basenami w wyposażone w maskownice boczne i czołową ze stali nierdzewnej. Głębokość komory: 400 mm.	1000x600x850		
28	6.3	1	Regał z półkami perforowanymi	Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304. Profile nośne 30x30x1,0. Usztywniane półki z blachy o grubości min. 1,5 mm. Półki grubości min. 30 mm. Światło między półką dolną a posadzką umożliwiające utrzymanie czystości. Półki regałów trwale połączone – spawane do szkieletów. Regał wyposażony w 4 półki perforowane. Wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Regulacja wysokości nóżek w zakresie ± 15 mm. Maksymalne obciążenie każdej półki : min. 85 kg/m ² .	800x600x2000		
29	6.4	1	Bateria prysznicowa z osprzętem	Bateria nierdzewna dwukolumnowa z wylewką i spryskiwaczem. Obrotowa wylewka. Rozstaw 162 mm. Otwór pod baterię: 25,2 mm.			
30	6.4a	1	zawory kątowe i antyskażeniowe	zawory kątowe i antyskażeniowe, gwint zewnętrzny 1/2"			

31	6.5	1	Regał magazynowy, 4 półki stałe	Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304. Profile nośne 30x30x1,0. Usztywniane półki z blachy o grubości min. 1,5 mm. Półki grubości min. 30 mm. Światło między półką dolną a posadzką umożliwiające utrzymanie czystości. Półki regałów trwale połączone – spawane do szkieletów. Regał wyposażony w 4 półki perforowane. Wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Regulacja wysokości nóżek w zakresie ± 15 mm. Maksymalne obciążenie każdej półki : min. 85 kg/m ² .	1000x600x1800		
32	6.6	2	<u>Stół chłodniczy *</u>	Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej. Wymuszony system obiegu powietrza, sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury, bezobsługowe usuwanie kropli powstających w czasie rozmrażania (odparowanie), automatyczne i ręczne rozmrażanie chłodnicy, izolacja poliuretanowa min. 50 mm, uszczelki drzwi z wkładem magnetycznym, demontowane, możliwość demontowania nośników przewodnic GN celem dokładnego oczyszczenia wnętrza, ekologiczny czynnik chłodniczy, przystosowany do pojemników GN2/3, zagłębione dno komory chłodzonej, regulacja wysokości zawieszenia przewodnic GN (pótek), przystosowany do pracy w temp. otoczenia +32 °C. Możliwość dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad w zakresie wyrobu. Temperatura wnętrza: +2 ÷ +10 °C. Pojemność 230 l. Ilość drzwi: 2. Wyposażenie: 1 ruszt metalowy, plastyfikowany 325x430 mm na każdą komorę z drzwiami, 2 komplety przewodnic na każdą komorę z drzwiami.	1370x600x850	230	0,5
33	6.7	2	Półka wisząca	Wykonana z blachy, szlifowanej o gr. minimum 1,5 mm (ziarno 240) AISI 304. Konstrukcja spawano - zgrzewana. Spoiny oczyszczone metodą mechaniczną lub elektromechaniczną. System mocowania w komplecie.	1370x300x200		
34	6.8	1	<u>Szafa dwutemperaturowa, poj. 700l *</u>	Obudowa zewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej, wnętrze z aluminium. Sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury. Przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia do +43 °C. Bezobsługowe usuwanie kropli powstających w czasie rozmrażania (odparowanie). Automatyczne i ręczne rozmrażanie chłodnicy grzałką. Izolacja poliuretanowa min. 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. 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 ma być wykonany z poszycia zewnętrznego drzwi na całej ich długości. Grzałka zabezpieczająca uszczelkę przed przymarzeniem 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: 2x75 kg. Pojemność: 2x330 l. Temperatura wnętrza: komora chłodnicza: 1 ÷ +10°C, komora mroźnicza: -14 ÷ -21°C. Wyposażenie: 4 ruszty metalowe, plastyfikowane GN 2/1, 4 komplety przewodnic, zamki.	700x895x2040	230	0,95

35	6.9	2	<p>Piec konwekcyjno-parowy. 10x1/1GN ze zmiękcaczem wody *</p>	<p>Urządzenie wolnostojące wykonane ze stali chromoniklowej. 7 trybów pracy: mięso, drób, ryba, dodatki, potrawy z jajek, wypieki, tryb 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 w zależności od jej obłożenia. Wyposażone w automatyczny system umożliwiający: tuż przed podaniem, w ciągu kilku minut, doprowadzenie dania do idealnego do spożycia stanu, co pozwoli obsłużyć duże bankiety i umożliwi elastyczne i spokojne reagowanie na wszelkiego rodzaju przesunięcia w czasie. System pomiaru i regulacji wilgotności, z dokładnością do 1% wilgotności. Możliwość 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 do zatwierdzania wprowadzonych danych. Automatyczny system czyszczący – pielęgnacyjny komory urządzenia i generatora pary z automatycznym rozpoznawaniem stanu zabrudzenia i ogólnego stanu utrzymania urządzenia. generatora pary z automatycznym rozpoznawaniem stanu zabrudzenia i ogólnego stanu utrzymania urządzenia</p> <p>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 do 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, programowane. System szybkiego i bezpiecznego schładzania komory urządzenia. Programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i czasu. Jednostka temperatury w °C. 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.</p> <p>Automatyczne odprowadzanie kondensatu. System rozproszania 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. Blokada otwartych drzwi przy 120°/180°. Bezdotykowy wyłącznik drzwiowy. Wciskana, łatwa do wymiany uszczelka drzwi. Wzdłużny układ prowadnic odpowiedni dla pojemników GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8. Pozbawiona fug higieniczna komora robocza z zaokrąglonymi narożnikami. Halogenowe oświetlenie komory z termoodpornym szkłem. Zdejmowane, wychyłane stelaże zawieszane z dodatkową prowadnicą na pojemnik do zbierania tłuszczu.</p> <p>Prowadnice z otworami pozycjonującymi, umożliwiające łatwy załadunek. Złącze USB do transmisji danych HACCP. System 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 kłamka z możliwością zamykania zatrzaskiem drzwi. Drzwiczki serwisowe dostępne z przodu urządzenia. Pojemność: 10xGN1/1. Zmiękcacz wody o poj. 8 l. ,wykonanie nierdzewne, zapobiegający osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniu.</p>	847x771x1017	400	18,6
36	6.9b	2	<p>zawory kątowe i antyskażeniowe do zmiękczacza (rozprowadzenie wody do 2 pieców)</p>	<p>zawory kątowe i antyskażeniowe, gwint zewnętrzny 3/4"</p>			

37	6.10	2	<u>Podstawa ze stelażem *</u>	Wykonana ze stali nierdzewnej AISIS304, podstawa wyposażona w prowadnice na pojemniki GN1/1.	940x860x745		
38	6.13	2	Wózek na pojemniki GN	Wózek przystosowany do transportu tac o wym. 325x530 mm. Rama wykonana z profilu 25x25x1,5 mm. Rama boczna gięta z jednego profilu (jeden odcinek). Nie dopuszcza się elementów spawanych z kilku fragmentów. Pojemność: 13 szt. pojemników GN 1/1, h=100 mm. Regał wyposażony w 4 koła skrętne o Ø 125 mm, w tym dwa z hamulcem.	453x620x1750		
39	6.14	1	<u>Trzon kuchenny 4-płytowy elektryczny *</u>	Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304. Łagodnie zaokrąglone krawędzie ułatwiające czyszczenie urządzenia. Panel kuchni z 6-cio stopniowymi pokrętkami sterującymi pracą płyt grzewczych, lampki kontrolne sygnalizujące grzanie każdej z płyt. Zmiana mocy płyt grzewczych za pomocą wielostopniowych przełączników. Cztery płyty grzewcze, okrągłe o śr. 220 mm, każda o mocy 2,6 kW. Stopień ochrony: IP33. System łączenia – idealnie płynne połączenie sąsiadujących ze sobą elementów linii grzewczej.	800x700x290	400	10,4
40	6.15	1	<u>Podstawa pod trzon kuchenny korpusowa otwarta *</u>	Podstawa szafkowa otwarta ma być wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304. Nogi z regulacją wysokości.	800x700x560		
41	6.16	1	<u>Patelnia przechylna, elektryczna *</u>	Misa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, o pojemności 50 l. Powierzchnia płyty grzewczej 0,33 m ² . Wymiary wewnętrzne misy: 488x670x145 mm. Zabezpieczenie odłączające zasilanie grzałek w momencie podniesienia misy. Lampka sygnalizująca grzanie misy. Temperatura regulowana termostatem, regulacja temperatury w zakresie 120 ÷ 270 °C. Zabezpieczenie przed przegrzaniem ustawione na poziomie 320 °C. Misa wychylna opuszczana i podnoszona ręcznie. Stopień ochrony: IP23.	800x700x850	400	8,1
42	6.17	2	Segment neutralny nastawny	Segment neutralny wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304. Łatwy do czyszczenia - łagodnie zaokrąglone krawędzie. Wykonany jako monoblok czyli zintegrowany z podstawą otwartą. Nogi z regulacją wysokości. System łączenia – idealnie płynne połączenie sąsiadujących ze sobą elementów linii grzewczej.	400x700x440		
43	6.18	1	<u>Frytownica elektr. 1-kom., na podstawie z drzwiami, monoblok *</u>	Urządzenie ma być wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Łatwe do czyszczenia - łagodnie zaokrąglone krawędzie. Frytownica ma być wyposażona w obrotową grzałkę, ułatwiającą czyszczenie komory, wysoki kominiek – zapobiegający zaciekaniu oleju lub frytury do wnętrza urządzenia. Zmiana temperatury pracy regulowana płynnie za pomocą pokrętła regulatora temperatury, umożliwiający płynną regulację w zakresie od 65 °C do 210 °C. Bezpiecznik regulatora temperatury ustawiony na 240 °C. Lampki kontrolne sygnalizujące podłączenie urządzenia do sieci oraz pracę elementów grzejnych. Pojemność: 15 l. Urządzenie wyposażone w 1 kosz do smażenia, reling na kosz oraz pokrywę komory smażenia. Stopień zabezpieczenia: IP33. Podstawa korpusowa z drzwiami skrzydłowymi ma być wykonana ze stali nierdzewnej z gatunku AISI 304. Nogi z regulacją wysokości. Urządzenie wykonane jako monoblok. System łączenia – idealnie płynne połączenie sąsiadujących ze sobą elementów linii grzewczej.	400x700x850	400	15

44	6.19	1	<u>Płyta grillowa elektryczna gładka *</u>	Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Łagodnie zaokrąglone krawędzie ułatwiają czyszczenie urządzenia. Płyta grzewcza wykonana ze stali FE510 zapewniającej lepsze przewodnictwo ciepłe i równomierny rozkład temperatury na całej powierzchni grzewczej. Regulator temperatury z płynną regulacją w zakresie 120°C – 300°C. Zabezpieczenie przed przegrzaniem na poziomie 320 °C. Płyta wyposażona w zbiornik na wytopyony tłuszcz i otwór odpływowy. Lampka kontrolna podłączenia urządzenia do sieci oraz lampka kontrolna pracy elementów grzejnych. Stopień zabezpieczenia: IP33. Powierzchnia robocza gładka.	400x700x440	400	4,05
45	6.20	1	Podstawa pod urządzenia otwarta	Podstawa szafkowa otwarta ma być wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304. Nogi z regulacją wysokości.	800x700x560		
46	6.20a	1	Podstawa pod urządzenia otwarta (do poz. 6.17)	Podstawa szafkowa otwarta ma być wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304. Nogi z regulacją wysokości.	400x700x560		
47	6.21	2	<u>Taboret podgrzewany elektryczny *</u>	Taboret umożliwiający przygotowanie posiłków w dużych (∅ 40+60 cm) i wysokich naczyniach. Wykonany ze stali nierdzewnej gatunku AISI 304. Taboret wyposażony w przełącznik stopnia grzania mocy płyty grzewczej (min. 3 stopnie). Zapewnie równomiernego rozłożenia temperatury na całej płycie niezależnie od ilości załączonych sekcji (położenia regulatora mocy). Wyposażony w wyłącznik główny, jak również przyłącze zapewniające ochronę przeciwporażeniową. Wysokość stopki 28mm +10/-15. Powierzchnia płyty grzewczej: 400x400 mm. Stopień ochrony: I. Stopień zabezpieczenia: IP33.	600x600x425	400	5
48	6.27	1	Stół mobilny	Wykonany z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewnych szlifowanych (ziarno 240) 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 obustronnie laminowane, a krawędzie pokryte tworzywem sztucznym, zabezpieczającym 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. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej min. 150 kg/m2. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej min. 250 kg/m2. Błat bez rantów. Przesławanie 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 ∅ 125 mm, w tym dwa z hamulcem.	1200x600x850		
49	6.28	1	Umywalka	Wykonanie stal nierdzewna AISI304, komora tłoczona, głębokość komory 110 mm, umywalka wyposażona w maskownicę, rant tylny min 50 mm.	400x400x250		

50	6.28a	1	bateria sztorcowa z osprzętem i zaworami kątowymi	Bateria nierdzewna stojąca, jednokolumnowa z osprzętem i zaworami kątowymi, gwint zewnętrzny 3/8".			
51	6.29	1	Stół ze zlewem 1 komorowym	<p>Wykonany z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewnych szlifowanych (ziarno 240) 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 uniemożliwiający zaleganie zanieczyszczeń, oraz zapewniający dostęp do czyszczenia. Komora wykonana technologią tłoczenia o wym.: 500x400x250 mm. Otwory spustowe wykonane 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. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne</p> <p>w płaszczyźnie poziomej min.150 kg/m². Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej min. 250 kg/m². Ranty płyty tylne i boczne wygięte w górę z blachy stanowiącej płaszczyznę roboczą płyty na wysokość min. 50 mm ponad krawędź płyty, min. 60 mm od powierzchni roboczej. Przesławianie płyty z tyłu min. 45 mm. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. W płytach nie stosować wypełnienia materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym zabezpieczone. Komory zlewozmywakowe wyposażone w syfony z sitkiem nierdzewnym.</p>	1100x600x850		
52	6.29a	1	bateria sztorcowa z osprzętem i zaworami kątowymi	Bateria nierdzewna stojąca, jednokolumnowa z osprzętem i zaworami kątowymi, gwint zewnętrzny 3/8".			
53	6.30	1	Półka wisząca	Materiał użyty do konstrukcji to blacha, szlifowane (ziarno 240) AISI 304. Konstrukcja wyrobów spawano - zgrzewana. Wykonane z blachy o gr. minimum 1,5 mm. Spoiny oraz zgrzewny oczyszczone metodą mechaniczną lub elektromechaniczną. System mocowania w komplecie.	1100x300x200		
54	6.31	2	Stół korpusowy, drzwi suwane	<p>Wykonany z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewnych szlifowanych (ziarno 240) 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 obustronnie laminowane, a krawędzie pokryte tworzywem sztucznym, zabezpieczającym przed wchłanianiem wilgoci. Korpus szafki wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ± 15 mm od wymiaru bazowego 850 mm. Stół korpusowy – szafka – korpus wykonany w formie skrzyniowej – technologią spawania i zgrzewania. Do konstrukcji szafki używać tylko profili zimnogiętych kształtowanych z blachy. Przestrzeń pomiędzy posadzką, a korpusem szafki 150 mm. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej min. 150 kg/m². Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej min. 125 kg/m². Wytrzymałość korpusu szafki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej min. 250 kg/m². Ranty płyty tylne</p>	1200x600x850 - 1 szt. 1180x600x850 - 1 szt.		

				<p>i boczne wygięte w górę na wysokość min. 50 mm wykonane z dwóch poszyć blachy nierdzewnej z dodatkowym załoczeniem usztywniającym. Przystawanie płyty z tyłu min. 45 mm. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Półka wyjmowana, z regulacją położenia w zakresie 300 mm, co 12,5 mm. Elementy nośne zaczepów półek wykonane w formie listew nierdzewnych i montowane w sposób uniemożliwiający zaleganie nieczystości – demontowane. Nie wykonywać otworów nośnych zaczepów w elementach konstrukcyjnych szafek oraz nie osadzać półek na bolcach montowanych na stałe. System mocowania nóg umożliwiający zmianę funkcji wyrobu ze stacjonarnego na mobilny (ewentualna zmiana nóg na zespoły jezdne do wykonania przez użytkownika). Ergonomiczny uchwyt drzewiowy – profil chwytowy wyprofilowany z poszycia zewnętrznego. Drzwi suwane zawieszane na łożyskowej rolce w prowadnicy nierdzewnej. Drzwi suwane wyposażone w elastyczny odbojnik – amortyzator zabezpieczający przed zasuwaniem się drzwi za siebie.</p>			
55	6.32	2	Nadstawka jednopółkowa	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304. Półka pełna.	1190x250x400		
56	6.33	1	Dystrybutor talerzy 1 tubowy jezdny grzewczy.*	Dystrybutor podgrzewczy talerzy. Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304. Dystrybutor jezdny, wyposażony w cztery obrotowe kółka (dwa z nich wyposażone w hamulec). Regulacja średnicy talerza pięciostopniowa 190, 210, 240, 260 i max średnicy 280 mm, za pomocą mechanizmu zapadki. Maksymalny załadunek: 50 talerzy/wkład (kolumnę). Liczba wkładów: 1. Wyjmowane wkłady dystrybutora. Średnica talerzy: 190 ÷ 280 mm. Temperatura pracy 60 °C.	555x500x900	230	0,75
			Rozdzielnia kelnerska				
57	7.1	2	Umywalka	Wykonana ze stali nierdzewnej AISI304, komora tłoczona, głębokość komory 110 mm, umywalka wyposażona w maskownicę, rant tylny min. 50 mm.	400x400x250		
58	7.1a	2	bateria sztorcowa z osprzętem i zaworami kątowymi	Bateria nierdzewna stojąca, jednokolumnowa z osprzętem i zaworami kątowymi, gwint zewnętrzny 3/8".			
59	7.2	1	Wózek kelnerski	Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304. Wózek wyposażony w 4 koła skrętne o Ø 125 mm, z których dwa posiadają hamulec. Odległość między półkami: 580 mm. Wymiary półek: 800 x 500 mm, ilość półek: 2, obciążalność wózka do 150 kg	910x610x900		
			Zmywalnia naczyń stołowych				

60	8.1	1	Stół załadowczy prosty, bez prowadnic na kosze	Wykonany z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewnych szlifowanych (ziarno 240) 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 uniemożliwiający zaleganie zanieczyszczeń oraz zapewniający 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, 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/m ² . 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 510 mm zapewniająca prawidłowy przesuw koszy do zmywarek o wym. 500x500 mm. Stół wyposażony w kołnierz ochronny z blachy o wysokości 200 mm. Płyta zakończona specjalnym zaczepem do współpracy ze zmywarką.	900x730x850		
61	8.2	1	Wózek do segregowania odpadków	Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304. Połączenia spawane oczyszczone metodą mechaniczną lub elektrochemiczną. Koła z oponą pełną nawulkanizowaną na piastę, z blokadą ruchu. Wózek przystosowany do transportu worków na odpady. Konstrukcja zapewniająca, stałe rozchylenie worków. Wózek wyposażony w pokrywy uchylne otwierane przyciskiem pedałowym.	670x346x680		
62	8.3	1	Nadstawka jednopoziomowa	Nadstawka wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304. Półka pełna. Rama wyposażona we wspornik biegnący z tyłu umożliwiający umieszczanie koszy do zmywarek pod kątem. Montowana do szkieletu z tyłu stołu.	900x400x530		
63	8.4	1	Stół ze zlewem 2 komorowym	Wykonany z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewnych szlifowanych (ziarno 240) 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 uniemożliwiający zaleganie zanieczyszczeń oraz zapewniający dostęp do czyszczenia. Komory wykonane technologią tłoczenia o wym.: 400x400x250 mm. Dno komór wyprofilowane w taki sposób, aby zapewnić całkowite odprowadzenie wody. Otwór spustowy wykonany w górnym narożniku dna komory. Komory zlewozmywakowe wyposażone w syfon z sitkiem nierdzewnym. 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. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia w płaszczyźnie poziomej min. 150 kg/m ² . 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 510 mm zapewnia prawidłowy przesuw koszy do zmywarek o wym. 500x500 mm. Stół wyposażony w kołnierz ochronny z blachy o wysokości 200 mm. Płyta zakończona specjalnym zaczepem do współpracy ze zmywarką.	1500x730x850		
64	8.5	1	Bateria prysznicowa z osprzętem	Bateria nierdzewna dwukolumnowa z wylewką i spryskiwaczem. Obrotowa wylewka. Rozstaw 162 mm. Otwór pod baterię: 25,2 mm.			

65	8.5a	1	zawory kątowe i antyskażeniowe	zawory kątowe i antyskażeniowe, gwint zewnętrzny 1/2"			
66	8.6	1	Zmywarka do mycia naczyń *	Wykonana 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 sekund), 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 umożliwiający 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.	650(720)x735 x1470(1880)	400	10,1
67	8.6a	1	zestaw przyłączeniowy do zmywarki + zawory antyskażeniowe	zawory kątowe i antyskażeniowe, gwint zewnętrzny 3/4"			
68	8.8	1	Stół wyładowniczy	Wykonany z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewnych szlifowanych (ziarno 240) 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 uniemożliwiający zaleganie zanieczyszczeń oraz zapewniający 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 min. 150 kg/m2. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej min. 250 kg/m2. 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 zapewniająca prawidłowy przesuw koszy do zmywarek o wym. 500x500 mm. Szkielet stołu wyposażony we wspornik na kosze. Płyta zakończona specjalnym zaczepem do współpracy ze zmywarką.	1200x610x850		
			Kredens				
69	9.1	2	Szafa przelotowa z 4 drzwiami suwanymi	Wykonana 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 obiekcje nóg z regulowaną wysokością na zespoły jezdne. Światło pomiędzy półką dolną, a posadzką umożliwiające utrzymanie czystości. 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 zawieszane na łożyskowanej rolce w prowadnicy nierdzewnej, wyposażone w elastyczny odbójnik – 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. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Regulacja wysokości w zakresie ± 15 mm. Wersja przelotowa.	980x600x2000 - 1 szt. 900x600x2000 - 1 szt.		

70	9.2	1	Szafa przelotowa z 4 drzwiami skrzydłowymi	<p>Wykonana 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 obiekcje nóg z regulowaną wysokością na zespoły jezdne. Światło pomiędzy półką dolną, a posadzką umożliwiające utrzymanie czystości. 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 zawiasowe nakładane na korpus. Otwarcie drzwi na kąt 90° umożliwiające korzystanie z całego światła technologicznego szafki. Możliwość otwierania drzwi zawiasowych na kąt 190°. Zatrząsk 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.</p> <p>Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Regulacja wysokości w zakresie ± 15 mm. Wersja przelotowa.</p>	800x600x2000		
71	9.3	1	Szafa magazynowa z 4 drzwiami skrzydłowymi	<p>Wykonana 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 obiekcje nóg z regulowaną wysokością na zespoły jezdne. Światło pomiędzy półką dolną, a posadzką umożliwiające utrzymanie czystości. 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 zawiasowe nakładane na korpus. Otwarcie drzwi na kąt 90° umożliwiające korzystanie z całego światła technologicznego szafki. Możliwość otwierania drzwi zawiasowych na kąt 190°. Zatrząsk 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.</p> <p>Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Regulacja wysokości w zakresie ± 15 mm.</p>	1000x500x2000		
			<i>Stan. mycia wózków</i>				
72	10.1	1	Myjka ciśnieniowa do mycia wózków (wraz zestawem przyłączeniowym) *	<p>Myjka ciśnieniowa do mycia wózków (wraz zestawem przyłączeniowym)</p> <p>Kompaktowe wymiary, zwarta, solidna konstrukcja oraz łatwość w manewrowaniu, wydajność tłoczenia: 230-560 l/h, ciśnienie robocze: 30-150/3-15 bar/MPa, ciśnienie maksymalne: 190/19 bar/MPa, maks. temperatura doprowadzanej wody: do 60 °C. Wyposażenie: pistolet spryskujący; wąż wysokociśnieniowy 10 m; lanca spryskująca 850 mm; dysza trójstopniowa (0°/25°/40°) ; dysza rotacyjna; zabezpieczenie przed skręcaniem; automatyczne obniżanie ciśnienia po wyłączeniu urządzenia.</p>	360x375x925	230	3,1
73	10.1a	1	zawory kątowe i antyskażeniowe	zawory kątowe i antyskażeniowe, gwint zewnętrzny 3/4"			
			<i>Pomieszczenie na sprzęt porząd.</i>				

74	11.1	1	Zlew porządkowy	Wykonany z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewnych szlifowanych (ziarno 240) 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 uniemożliwiający zaleganie zanieczyszczeń, oraz zapewniający dostęp do czyszczenia. Wszystkie połączenia ścian i dna są wykonane po łuku R14. Otwory spustowe wykonane 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. 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 syfony z sitkiem nierdzewnym. Komora zlewozmywaka z uchylnym rusztem.	600x600x500		
75	11.1a	1	bateria sztorcowa z wyciąganą wylewką wraz osprzętem i zaworami kątowymi oraz antyskażeniowymi	Bateria zlewozmywakowa z wyciąganą wylewką $\frac{1}{2}$ ", dwustopniowy zawór, długość wyciąganej wylewki: 550 mm, głowica ceramiczna, podłączenie elastycznymi przewodami, wysięg 210 mm, z zaworami kątowymi oraz antyskażeniowymi.			
76	11.2	1	Regał magazynowy, 4 półki stałe	Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304. Profile nośne 30x30x1,0. Usztywniane półki z blachy o grubości min 1,5 mm. Półki grubości min. 30 mm. Światło między półką dolną a posadzką umożliwiające utrzymanie czystości. Półki regałów trwale połączone – spawane do szkieletów. Regał wyposażony w 4 półki pełne. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Regulacja wysokości nóżek w zakresie ± 15 mm. Maksymalne obciążenie każdej półki min. 85 kg/m ² .	600x600x1800		
77	11.3	1	Urządzenia do czyszczenia na mokro i sucho *	Kompaktowa, zwrotna szorowarka prowadzona ręcznie przeznaczona do czyszczenia zachowawczego i polerowania powierzchni, szerokość szorowania: min.400 mm, szerokość odsysania: min.770 mm, wydajność teoretyczna: 1600 m ² /h, prędkość obrotowa szczotki: 200 obr./min., zbiornik wody czystej/brudnej: 25/25 l., nacisk szczotki: 35 g/cm ² , przezroczysty wąż pozwalający na kontrolę poziomu wody czystej w zbiorniku. Szorowarka zasilana sieciowo. Wyposażona w szczotkę tarczową o średniej twardości.	800x575x830	230	1,58
			<i>Magazyn na sprzęt kuchenny</i>				
78	12.1	3	Paleta magazynowa	Paleta wykonana z trwałego polietylenu, zakres odporności na temperaturę od -20 °C do +50 °C, kolor: czarny. Obciążenie statyczne 1000 kg, obciążenie dynamiczne 500 kg.	800x600x150		
79	12.2	2	Regał magazynowy, 4 półki stałe	Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304. Profile nośne 30x30x1,0. Usztywniane półki z blachy o grubości min 1,5 mm. Półki grubości min. 30 mm. Światło między półką dolną a posadzką umożliwiające utrzymanie czystości. Półki regałów trwale połączone – spawane do szkieletów. Regał wyposażony w 4 półki pełne. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Regulacja wysokości nóżek w zakresie ± 15 mm. Maksymalne obciążenie każdej półki min. 85 kg/m ² .	900x700x1800		

80	12.3	1	Regał magazynowy, 4 półki stałe	Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304. Profile nośne 30x30x1,0. Usztywniane półki z blachy o grubości min 1,5 mm. Półki grubości min. 30 mm. Światło między półką dolną a posadzką umożliwiające utrzymanie czystości. 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 min. 85 kg/m ² .	1200x700x1800		
			<i>Szatnia personelu</i>				
81	13.1	5	Szafa odzieżowa	Jednodrzwiowa szafa ubraniowa na nóżkach. Nóżki wyposażone w regulatory wysokości. Wieniec dolny z blachy ocynkowanej. 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. Drzwi z blachy min. 0,8 mm. Pozostałe elementy szafy wykonane z blachy min. 0,6 mm. Zamek na kluczyk ryglujący drzwi w trzech punktach.	400x490x1940		
82	13.2	1	Stolik	WEDŁUG OPISU MEBLI			
83	13.3	3	Krzesło	WEDŁUG OPISU MEBLI			
84	13.4	1	Stół ze zlewem 1 komorowym,	Wykonany z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewne szlifowane (ziarno 240) AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5mm, usztywniana elementami metalowymi ze stali nierdzewnej. Kształt usztywnień ma uniemożliwić zaleganie zanieczyszczeń a ich umiejscowienie ma zapewnić dostęp do czyszczenia. Komora wykonana technologią tłoczenia o wym.: 500x400x250 mm. Otwory spustowe wykonywane są w górnym narożniku dna komory. Korpus szafki wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ± 15 mm od wymiaru bazowego 850mm. Stół korpusowy - szafka – korpus szafki wykonany w formie skrzyniowej – technologią spawania i zgrzewania. Do konstrukcji szafki używać tylko profili zimnociętych kształtowanych z blachy. Przestrzeń pomiędzy posadzką a półką stołu lub korpusem szafki 150 mm. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej min. 150kg/m ² . Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej min. 125 kg/m ² . Wytrzymałość korpusu szafki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej min. 250kg/m ² . Ranty płyty tylne lub boczne wygięte w górę z blachy stanowiącej płaszczyznę roboczą płyty na wysokość min. 50mm ponad krawędź płyty, 60mm od powierzchni roboczej. Przesławianie płyty z tyłu min. 45mm. Wyroby wyposażone w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. W płytach zabrania się stosowania na wypełnienia materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym zabezpieczone. Komory zlewozmywakowe wyposażone w syfony z sitkiem nierdzewnym. Zatrząsk magnetyczny i zawiasy drzwiowe mają być tak zamontowane, aby nie zabierały światła technologicznego wnętrza korpusu po otwarciu drzwi. Ergonomiczny uchwyt drzwiowy profil chwytowy wyprofilowany z pozycją zewnętrznego. Drzwi suwane zawieszane na łożyskowej rolce w prowadnicy nierdzewnej. Drzwi suwane wyposażone w elastyczny odbojnik – amortyzator zabezpieczający przed zasuwaniem się drzwi za siebie.	1000x600x850		
85	13.4a	1	bateria sztorcowa z osprzętem i zaworami kątowymi	Bateria nierdzewna stojąca, jednokolumnowa z osprzętem i zaworami kątowymi, gwint zewnętrzny 3/8".			

86	13.5	1	Szafka wisząca	Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości min. 1,0 mm. Szafka wykonana w formie skrzyniowej – technologią spawania i zgrzewania. Korpusy z drzwiami suwanymi. 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. Półki wyjmowane z możliwością regulacji w zakresie 300 mm, co 12,5 mm. Drzwi suwane zawieszane na łożyskowej rolce w prowadnicy nierdzewnej, wyposażone w elastyczny odbojnik – amortyzator zabezpieczający przed zasuwaniami 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. Szafki wyposażone w maskownicę dna tworzącą płaszczyznę bez zagłębień, szczelin i miejsc gdzie mogą gromadzić się zanieczyszczenia (większa łatwość czyszczenia).	1000x400x600		
87	13.6	1	Umywalka	Wykonanie stal nierdzewna AISI304, komora tłoczona, głębokość komory 110 mm, umywalka wyposażona w maskownicę, rant tylny min. 50 mm.	400x400x250		
88	13.6a	1	bateria sztorcowa z osprzętem i zaworami kątowymi	Bateria nierdzewna stojąca, jednokolumnowa z osprzętem i zaworami kątowymi, gwint zewnętrzny 3/8".			
			<i>Szatnia personelu</i>				
89	14.1	5	Szafa odzieżowa	Jednodrzwiowa szafa ubraniowa na nóżkach. Nóżki wyposażone w regulatory wysokości. Wieniec dolny z blachy ocynkowanej. 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, lusterko oraz górną półkę. Drzwi z blachy min. 0,8 mm. Pozostałe elementy szafy wykonane z blachy min. 0,6 mm. Zamek na klucz ryglujący drzwi w trzech punktach.	400x490x1940		
90	14.2	1	Stolik	WEDŁUG OPISU MEBLI			
91	14.3	3	Krzesło	WEDŁUG OPISU MEBLI			
92	14.4	1	Stół ze zlewem 1 komorowym	Wykonany z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewne szlifowane (ziarno 240) AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5mm, usztywniana elementami metalowymi ze stali nierdzewnej. Kształt usztywnień ma uniemożliwić zaleganie zanieczyszczeń a ich umiejscowienie ma zapewnić dostęp do czyszczenia. Komora wykonana technologią tłoczenia o wym.: 500x400x250 mm. Otwory spustowe wykonywane są w górnym narożniku dna komory. Korpus szafki wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ±15mm od wymiaru bazowego 850mm. Stół korpusowy - szafka – korpus szafki wykonany w formie skrzyniowej – technologią spawania i zgrzewania. Do konstrukcji szafki używać tylko profili zimnociętych kształtowanych z blachy. Przestrzeń pomiędzy posadzką a półką stołu lub korpusem szafki 150 mm. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej min. 150kg/m2. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej min. 125 kg/m2.	1000x600x850		

				Wytrzymałość korpusu szafki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej min. 250kg/m ² . Ranty płyty tylne lub boczne wygięte w górę z blachy stanowiącej płaszczyznę roboczą płyty na wysokość min. 50mm ponad krawędź płyty, 60mm od powierzchni roboczej. Przesławianie płyty z tyłu min. 45mm. Wyroby wyposażone w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. W płytach zabrania się stosowania na wypełnienia materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym zabezpieczone. Komory zlewozmywakowe wyposażone w syfony z sitkiem nierdzewnym. Zatrask magnetyczny i zawiasy drzwiowe mają być tak zamontowane, aby nie zabierały światła technologicznego wnętrza korpusu po otwarciu drzwi. Ergonomiczny uchwyt drzwiowy profil chwytowy wyprofilowany z poszycia zewnętrznego. Drzwi suwane zawieszane na łożyskowej rolce w prowadnicy nierdzewnej. Drzwi suwane wyposażone w elastyczny odbojnik – amortyzator zabezpieczający przed zasuwaniem się drzwi za siebie.			
93	14.4a	1	bateria sztorcowa z osprzętem i zaworami kątowymi	Bateria nierdzewna stojąca, jednokolumnowa z osprzętem i zaworami kątowymi, gwint zewnętrzny 3/8".			
94	14.5	1	Szafka wisząca	Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości min. 1,0 mm. Szafka wykonana w formie skrzyniowej – technologią spawania i zgrzewania. Korpusy z drzwiami suwanymi. 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. Półki wyjmowane z możliwością regulacji w zakresie 300 mm, co 12,5 mm. Drzwi suwane zawieszane na łożyskowej 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. Szafka wyposażona w maskownicę dna tworzącą płaszczyznę bez zagłębień, szczelin i miejsc gdzie mogą gromadzić się zanieczyszczenia (większa łatwość czyszczenia).	1000x400x600		
95	14.6	1	Umywalka	Wykonana ze stali nierdzewnej AISI304, komora tłoczona, głębokość komory 110 mm, umywalka wyposażona w maskownicę, rant tylny min. 50 mm.	400x400x250		
96	14.6a	1	bateria sztorcowa z osprzętem i zaworami kątowymi	Bateria nierdzewna stojąca, jednokolumnowa z osprzętem i zaworami kątowymi, gwint zewnętrzny 3/8".			
			Sala konsumentów, bufety				
97	15.1	2	Bufet chłodniczy-sałatkowy, mobilny *	Bufet sałatkowy chłodniczy, jezdnny, wanna nierdzewna, poj. 4xGN 1/1. Bufety ze stali nierdzewnej, ścianki boczne oraz korpus z płyty wiórowej laminowanej. Szklana nadstawka z oświetleniem pozwalającym wyeksponować potrawy. Chłodzenie statyczne. Wanna przystosowana do pojemników GN1/1 - h=150 mm. Automatyczne i ręczne rozmrażanie chłodnicy. Usuwanie skroplin do pojemnika za pomocą zaworu kulowego. Izolacja poliuretanowa. Ekologiczny czynnik chłodniczy. Przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia do 25°C. Zakres temperatur: 2÷12°C	1550x900x850/1350	230	0,45
98	15.2	2	Segment neutralny mobilny *	Bufet neutralny, jezdnny. Bufety ze stali nierdzewnej, ścianki boczne oraz korpus z płyty wiórowej laminowanej. Szklana nadstawka z oświetleniem pozwalającym wyeksponować potrawy. Płyta płaska ze stali nierdzewnej.	1230x900x850/1350	230	0,05

99	15.3	2	Bufet grzewczy mobilny *	Bufet grzewczy, jezdny, wanna nierdzewna, poj. 4xGN 1/1. Bufety ze stali nierdzewnej, ścianki boczne oraz korpus z płyty wiórowej laminowanej. Szklana nadstawka z oświetleniem pozwala wyeksponować potrawy. Bufet przystosowany do pojemników GN1/1 - h=150 mm. Sterowanie komór wspólne. Zawór spustowy umożliwiający łatwe opróżnienie komory. Pokrętko regulacji temperatury. Zakres temperatur: 30÷95°C	1550x900x850/1350	230	2,5
			<i>Drink Bar</i>				
100	16.1	1	Konstrukcja barowa ze stali nierdzewnej - frontbar wraz z zabudową frontową i górną półką, z możliwością wstawienia urządzeń podblatowych: zamrażarka, stół chłodniczy, z sekcją do dystrybucji piwa i neutralnymi szafkami, górna półka ok. 7500 mm **	Bar przedni VIP, konstrukcja szkieletowo-szafkowa, z zabudową szklaną z podświetleniem. Z zabudową dekoracyjną z podświetleniem wg projektu (blacha #2,00 mm), szafki nierdzewne. Struktura z profili 40x40x2 mm. Blaty górny oraz blat roboczy ze stali nierdzewnej o gr. min. 4 mm. Zaokrąglone krawędzie o promieniu 10 mm. Oświetlenie liniowe jarzeniowe. Front baru ze szkła Lacobel białego, gr. min. 8 mm. Fronty szafek pod blatem wykonane z płyty melaminowej gr. min. 20 mm, kolor biały. Panele boczne ze stali nierdzewnej min. 4 mm.	~5880x700x900		
101	16.2	10	Hokery **	WEDŁUG OPISU MEBLI			
102	16.3	1	Stół chłodniczy barowy na napoje, drzwi przeszklone *	Wykonany z blachy malowanej proszkowo na kolor czarny. Przeszkłone drzwi. Grubość izolacji min.40 mm. Oświetlenie wnętrza. Zamki w drzwiach. 2 półki na każdą komorę z drzwiami. Uszczelki drzwi z wkładem magnetycznym, demontowane. Automatyczne odszranianie. Zakres temperatur: +2 ÷ +12 °C. Pojemność: min. 495 l., pojemność butelek 330 ml: 509 szt. Ilość drzwi: 3.	2002x513x840	230	0,43
103	16.4	1	Ekspres do kawy *	Kolor obudowy: front i panele boczne szare. Wszystkie powierzchnie robocze wykonane ze stali nierdzewnej. Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze. Elektroniczny system kontroli ilości wody do porcji kawy. Możliwość zaprogramowania czterech wielkości porcji kawy dla każdej z grup. Panel sterujący programowalny do pojemności filiżanek. Podgrzewacz filiżanek. Pompa poboru wody. Pompa ciśnieniowa. Miedziany bojler wyposażony w wymienniki ciepła dla każdej z grup. Zawór bezpieczeństwa. Termostat. Ilość grup: 2. Pojemność bojlera: min. 13 l. Dysza pary, dysza do wody.	740x520x420	230	2,6
104	16.4a	1	zestaw przyłączeniowy ekspresu + zawory kątowe	zawory kątowe i antyskażeniowe, gwint zewnętrzny 3/4"			
105	16.5	1	Młynek do kawy *	Obudowa szaro-stalowa. Precyzyjny żarnowy system mielenia. Żarna wykonane ze stali utwardzanej, gwarantującej dokładne i precyzyjne mielenie. Automatyczne załączenie i zatrzymanie mielenia w zależności od ilości zmielonej kawy w zbiorniku. Regulacja grubości mielenia. Programowalna ilość kawy w zakresie 5-12 g. Dźwignia dozowania kawy z prawej strony. Ergonomiczny ubijak. Zabezpieczenie przed przegrzaniem. Obroty: min. 1300 obr./min. Pojemność zbiorników: 2/0,6 kg.	220x410x620	230	0,36

106	16.6	1	Konstrukcja barowa ze stali nierdzewnej - backbar, z możliwością wstawienia urządzeń podblatowych stół chłodniczy na napoje, kostkarka, zmywarka do szkła, wbudowania zlewu z wysuwnym pojemnikiem na odpadk - x2, umywalką oraz szufłada wychylną na fusy, z miejscem na zmiękczac **	Bar tylni VIP, konstrukcja szkieletowo-szafkowa, wraz z konstrukcją regału ściennego (montowany do ściany). Szafki z płyty laminowanej (wg projektu). Struktura z profili 40x40x2 mm. Blaty górne ze stali nierdzewnej o gr. min. 4 mm. Zaokrąglone krawędzie blatu i półek (promień 10 mm). Wbudowane 2 komory zlewozmywakowe o głębokości 250 mm oraz umywalka o głębokości 150 mm. Oświetlenie liniowe jarzeniowe. Front baru ze szkła Lacobel białego, gr. 8 mm. Fronty szafek pod blatem wykonane z płyty melaminowej gr. min. 20 mm, kolor biały.	~4200x650x900		
107	16.6a	3	bateria sztorcowa z osprzętem i zaworami kątowymi	Bateria nierdzewna stojąca, jednokolumnowa z osprzętem i zaworami kątowymi, gwint zewnętrzny 3/8".			
108	16.7	1	Zmywarka podblatowa do szkła *	Zmywarka przystosowana do mycia szkła i małych talerzyków. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej. Ramiona myjące wykonane z tworzywa sztucznego. W pełni zautomatyzowany system mycia. Izolacja termiczna i akustyczna. Odpływ grawitacyjny. Czytelny panel sterowania. Wymiary kosza: 400x400 mm. Maksymalna wysokość szklanek: 295 mm. Maksymalna średnica talerza: 305 mm. Wyłącznik zabezpieczający przed włączeniem przy otwartych drzwiczkach. Wydajność: min.30 koszy/h. Poj. zbiornika na wodę: 20 l., zużycie wody: 1,8 l./cykl. Cykl mycia: 120 s. Wyposażenie: system dozujący środki płuczące, kosz płaski do mycia szklanek 400x400 mm – 2 szt., koszycek do mycia łyżeczek – 1 szt.	450x535x700	230	3,1
109	16.7a	1	zestaw przyłączeniowy zmywarki + zawory kątowe i antyskażeniowe	zawory kątowe i antyskażeniowe, gwint zewnętrzny 3/4"			
110	16.10	1	Kostkarka do lodu *	Wykonana ze stali nierdzewnej. Sterowanie elektromechaniczne. Wbudowany pojemnik na lód wykonany z tworzywa. Kostka pełna, przezroczysta o wadze 20g. Model chłodzony wodą przeznaczony do zabudowy. Wydajność 23 kg/dobę, pojemność zbiornika na lód: min. 8 kg, zużycie wody: max.12 l./h.	389x515x640/775	230	0,32
111	16.10a	1	zestaw przyłączeniowy kostkarki + zawory kątowe i antyskażeniowe	zawory kątowe i antyskażeniowe, gwint zewnętrzny 3/4"			
112	16.15	1	Zamrażarka podblatowa do kieliszków *	Wykonana ze stali nierdzewnej, sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury, przystosowana do temp. otoczenia +25°C, wymuszony obieg powietrza, automatyczne usuwanie skroplin, rozmrażanie gorącymi gazami, izolacja min.50 mm, demontowana, magnetyczna uszczelka drzwi, ekologiczny czynnik chłodniczy, płaskie dno komory, półki przestawne, oświetlenie LED, zakres temp. -20 ÷ -10°C. Pojemność: min.110 l. (np. 80 kieliszków (Ø60 mm)). Wyposażenie: 2 ruszty nierdzewne, zamek.	613x516x840	230	0,4
113	16.16	1	Kruszarka do lodu *	Wykonana ze stali nierdzewnej oraz tworzywa sztucznego. Przezroczysta pokrywa zasobnika na lód. Pojemnik na skruszony lód. Zabezpieczenie przed przecięciem. Wydajność: do 60 kg/h, zasobnik na lód: min.1 kg.	173x385x400	230	0,06

114	16.17	1	<u>Blender barmański *</u>	Przeznaczenie: mrożone drinki, cocktaile, musy owocowe i warzywne, margarita, dipy, sosy. Poliwęglanowy pojemnik ze skalą na bocznej ściance. Włącznik pracy ciągłej i pulsacyjnej. Sprzęgło wykonane z długowiecznego, plastycznego tworzywa. System zapewniający dokładne i jednolite zmiksowanie produktów. Dwie prędkości obrotowe. Czas przygotowania daiquiri od 20 do 25 sekund. Cztery ostrza wirnika ze stali nierdzewnej. Ostrza tnąco-miksujące. Winyłowa pokrywa pojemnika z ruchomym korkiem w celu uzupełniania składników. System stabilizacji urządzenia zapobiegający przesuwananiu się blendera. Pojemność: min 1,25 l.	165x203x306	230	0,45
115	16.18	1	<u>zmiękczac wody automatyczny *</u>	Zmiękczac automatyczny zapewniający skuteczną ochronę przed osadami kamienia, ilość uzdatnionej wody w trakcie regeneracji: min. 1500 l./h, natężenie przepływu nom/max: 0-20/75 l./min., ciśnienie robocze: 1,5-6,0 bar, średnica przyłącza 3/4", temperatura maksymalna wody: 40 °C, zbiornik soli: min.20 kg.	455x233x540	230	0,1
116	16.18a	1	zestaw przyłączeniowy zmiękczacza + zawory kątowe i antyskażeniowe	zawory kątowe i antyskażeniowe, gwint zewnętrzny 3/4"			
117	16.19	1	<u>Stół chłodniczy na napoje z drzwiami przeszklonymi *</u>	Chłodziarka wykonana ze stali nierdzewnej. Sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury, przystosowana do temp. otoczenia +25°C, wymuszony obieg powietrza, automatyczne usuwanie skroplin, automatyczne rozmrażanie z wentylatorami, izolacja min. 30 mm, demontowana magnetyczna uszczelka drzwi, ekologiczny czynnik chłodniczy, płaskie dno komory chłodniczej, półki przestawne, oświetlenie LED, drzwi przeszklone (szkło hartowane), zakres temp. +2 ÷ +8°C. Pojemność: min 215 l. (195 butelek o poj. 330 ml (Ø60 mm)). Wyposażenie: min. 2 ruszty nierdzewne, zamki.	933x516x840	230	0,2