

Wyposażenie technologiczne - załącznik 3.1

Poz	Nazwa	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Wymiar	Producent	Ilość	Cena netto	Cena brutto
Kuchnia z przygotowalnią								
1	Piec konwekcyjno-parowy elektryczny z otwieranymi, chowanymi drzwiami 11xGN1/1. Piec przystosowany do umieszczenia 11 pojemników GN1/1 w rozstawie 6- 8 cm, rozmiar Gn1/1 (530x325) tryb gotowania suchy, mieszany, w parze. Sposób wytwarzania pary – bojlerowy. Automatyka i sterowanie renomowanych firm, sonda., wykonany ze stali nierdzewnej lub produkt równoważny.	20	400	932/805/1120		1		
2	Piec konwekcyjno-parowy elektryczny z otwieranymi, chowanymi drzwiami 7xGN1/1. Piec przystosowany do umieszczenia 7 pojemników GN1/1 w rozstawie 6- 8 cm, rozmiar Gn1/1 (530x325) tryb gotowania suchy, mieszany, w parze. Sposób wytwarzania pary – natryskowy. Wykonana ze stali nierdzewnej lub produkt równoważny	12	400	932/805/852		1		
2a	Stacja uzdatniania wody, zmiękcacz umożliwiający nastawę parametrów, pracujący w cyklach automatycznych. Zestaw przeznaczony do współpracy z piecem konwekcyjno-parowym, przepływ wody nie przekracza 30 l/min lub produkt równoważny.		230			1		
3	Kocioł warzelny elektryczny, okrągły 150 litrów lub produkt równoważny.	18	400	Średnica zbiornika warzelnego 600 mm, szer. x głęb. 1020x1035 mm		1		
4	Zestaw kociołków przechyłnych (potrójny), kociołki o pojemności 30l, wykonane ze stali nierdzewnej, termostaty, posiada własną wytwornicę pary , które zasila wszystkie kotły, system kontroli poziomu wody lub produkt równoważny.	18	400	1600/560/1400		1		
5	Kuchnia elektryczna wyposażona w cztery płyty grzewcze na podstawie otwartej, wykonana ze stali nierdzewnej. Płyty grzewcze wyposażone w czujnik zabezpieczającym przed nadmiernym przegrzaniem, płynna regulacja temperatury lub produkt równoważny	16	400	800/750/850		1		
6	Patelnia elektryczna poj. misy minimum 50l, przechył ręczny przy pomocy przekładni śrubowej, powierzchnia robocza około 0,3 m ² . Patelnia wykonana jest ze stali nierdzewnej, posiada termostat i wyłącznik odcinający zasilanie w momencie przechyłu misy, płynna regulacja temperatury w zakresie 50-275 °C lub produkt równoważny	9	400	800/700/900		1		
7	Taboret elektryczny wyposażony w płytę grzewczą szczelnie osadzoną w pokrywie górnej co zapobiega przedostawania się wykipin do wnętrza taboretu, trzy stopniowa regulacja mocy lub produkt równoważny	5	400	600/650/720		1		
8	Element neutralny na podstawie otwartej (stół odkładczy), wykonany ze stali nierdzewnej w standardzie DM-S lub produkt równoważny.			400/700/850		1		

9	Stół ze zlewozmywakiem głębokim, 2-komorowym (p), z półką, wykonany ze stali nierdzewnej, otwór pod baterię o średnicy 33 mm – zaślepiony w standardzie DM-P lub produkt równoważny.			1400/700/850		1		
10	Regał ociekowy 5 półek – mocna konstrukcja spawany, wykonany ze stali nierdzewnej lub produkt równoważny.			700/600/180		1		
11	Stół przyścienny z drzwiami suwanymi z szafkami wykonany ze stali nierdzewnej, spawany, przestawne półki w standardzie DM-S lub produkt równoważny.			1400/600/850		1		
12	Stół przyścienny z półką wykonany ze stali nierdzewnej, spawany, możliwość zamontowania podwieszanej szuflady w standardzie DM-S lub produkt równoważny.			1400/600/850		1		
13	Stół chłodniczy 2x drzwi 1360x700x850 temp. min -2 stopnie C, temp. maksymalna + 8 stopni C wykonana ze stali nierdzewnej, blat roboczy ze stali nierdzewnej, komora w standardzie GN1/1, grubość ścianek izolowanych 60 mm, agregat chłodniczy po prawej stronie lub produkt równoważny.	0,46	230	1360/700/850		1		
14	Stół z półką i zlewozmywakiem wykonany ze stali nierdzewnej, spawany, otwór pod baterię o średnicy 33 mm – zaślepiony w standardzie DM-S lub produkt równoważny.			1200/600/850		1		
15	Stół z półką i zlewozmywakiem P wykonany ze stali nierdzewnej, spawany, otwór pod baterię o średnicy 33 mm – zaślepiony w standardzie DM-S lub produkt równoważny			1000/700/850		1		
16	Stół z półką 1200/600/850 wykonany ze stali nierdzewnej, spawany, możliwość podwieszanej szuflady w standardzie DM-S lub produkt równoważny.			1200/600/850		1		
18	Szatkwonica do warzyw , wydajność do 500 kg/h, otwory wsadowy duży około 139 cm ² dodatkowy otwór okrągły o fi-58 mm, prędkość obrotów około375 obr/min, magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy. Urządzenie zalecane do punktów żywienia zbiorowego z zestawem tarcz: plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw tarcz do kostki 10x10, zestaw do czyszczenia tarczy w kostk lub produkt równoważny.	0,55	230	300/350/555		1		
19	Sokowirówka 3000 obr/min, otwór do ciągłego zaopatrywania o śred. około 79 mm, przeznaczona do przygotowania świeżych soków owocowych i warzywnych, przeznaczona do pracy ciągłej, obudowa oraz sito wykonane ze stali nierdzewnej lub produkt równoważny.	1	230	235/538/596		1		
20	Wilk do mielenia mięsa 0,75/230 korpus wykonany ze stali nierdzewnej, wydajność około 200kg/h wałek ślimakowy wykonany ze stopu aluminium, przekładnia zębata wyciszona-cicha praca, średnica sitka około 70 mm lub równoważny	0,75	230	370/220/440		1		
Magazyn produktów suchych								
1	Szafa chłodnicza 1400 l ze stali nierdzewnej, izolacja termiczna ścian o grubości około 60 mm, , wymuszony obieg powietrza w komorze, cyfrowy wyświetlacz temperatury, zakres temperatury pracy w granicach -2 do 8 stopni C, samoczynnie zamykające się drzwi, możliwość regulacji odstępów między półkami, dostosowanie do pojemników gastronomicznych GN1/1lub GN2/1, dwudrzwiowa, grubość ścianek około 60 mm,	0,704	230	1400/800/2025		1		

	wyposażona w trzy półki rusztowe GN2/1 na każde duże drzwi lub produkt równoważny							
2	Stół przyścienny z szafką , szufladami ze stali nierdzewnej w standardzie DM-S lub produkt równoważny.			1600/600/850		1		
3	Krajalnica pieczywa o wydajności 150 bochenków	0,7	230	620/760/450		1		
4	Regał magazynowy szerokość 500, 5 półek wzmocnionych, regulowanych ze stali nierdzewnej, nogi wykonane z profilu 30x30 mm lub produkt równoważny			1400/500/1800		2		
5	Podest - paleta podłogowa			990/590/50		1		
Pomieszczenie szaf chłodniczych								
1	Szafa chłodnicza 1400 l ze stali nierdzewnej, wymuszony obieg powietrza w komorze, cyfrowy wyświetlacz temperatury, zakres temperatury pracy w granicach -2 do 8 stopni C, samoczynnie zamykające się drzwi, możliwość regulacji odstępów między półkami, dostosowanie do pojemników gastronomicznych GN1/1lub GN2/1, dwudrzwiowa, grubość ścianek około 60 mm, wyposażona w trzy półki rusztowe GN2/1 na każde duże drzwi lub produkt równoważny.	0,704	230	1400/800/2025		1		
2	Szafa chłodnicza 700l ze stali nierdzewnej, wymuszony obieg powietrza w komorze, cyfrowy wyświetlacz temperatury, zakres temperatury pracy w granicach -2 do 8 stopni C, samoczynnie zamykające się drzwi, możliwość regulacji odstępów między półkami, dostosowanie do pojemników gastronomicznych GN1/1lub GN 2/1, grubość ścianek około 60 mm lub produkt równoważny.	0,5	230	710/800/2025		1		
3	Szafa mroźnicza 1400 l ze stali nierdzewnej, wymuszony obieg powietrza w komorze, cyfrowy wyświetlacz temperatury, zakres temperatury pracy w granicach -18 do -22 stopni C, samoczynnie zamykające się drzwi, możliwość regulacji odstępów między półkami, dostosowanie do pojemników gastronomicznych GN1/1lub GN 2/1 lub produkt równoważny.	0,132	230	1400/800/2025		1		
4	Umywalka ze stali nierdzewnej, z częściową maskownicą komory w standardzie DM-S lub produkt równoważny			400/295/150		1		
Pomieszczenie dezynfekcji jaj								
1	Szafa chłodnicza ze stali nierdzewnej 350l, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie, elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem, temp. maksymalna 10 stopni C , minimalna 0 stopni C. nośność półek do 8 kg, wbudowany zamek na klucz lub produkt równoważny	0,11	230	600/600/1850		1		
2	Stół z zlewozmywakiem 1-komorowym(P) z półką wykonany ze stali nierdzewnej, spawany, otwór pod baterię na środku o śr. 33 mm-zaślepiony w standardzie DM-S lub produkt równoważny			1000/600/850		1		
3	Naświetlacz do jaj UV, obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, automatyczne wyłączanie lamp przy otwartej szufladzie, jednorazowa dezynfekcja 30 jaj, czas naświetlania około 150 sekund lub produkt równoważny.	0,078	230	512/358/255		1		

Przygotownia wstępna warzyw i ziemniaków								
1	Obieraczka o ładowności około 10 kg z separatorem , wydajność około 180 kg/h wykonana ze stali nierdzewnej, ciągle płukanie wodą produktu podczas procesu obierania, elektrozawór automatycznie kontrolujący dopływ wody lub produkt równoważny.	0,75	400	400/770/1160		1		
2	Stół ze zlewozmywakiem 2-komorowym ,głębokim P wykonany ze stali nierdzewnej w standardzie DM-S lub produkt równoważny			1500/700/850		1		
3	Stół z półką wykonany ze stali nierdzewnej, spawany w standardzie DM-S lub produkt równoważny			1500/700/850		1		
4	Stół ze zlewozmywakiem głębokim h=300 mm ze stali nierdzewnej , spawany, otwór pod baterię pomiędzy komorami śr. 33 mm – zaślepiony w standardzie DM-S lub produkt równoważny			1200/700/50		1		
5	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 5 półek wzmocnionych, regulowanych lub równoważny			1000/500/1800		1		
6	Wózek platformowy ze stali nierdzewnej lub równoważny			1200/600/950		1		
7	Umywalka ze stali nierdzewnej z częściową maskownicą komory lub produkt równoważny			400/295/150		1		
Magazyn warzyw i ziemniaków								
1	Podest drewniany		Wykonany przez stolarza			1		
2	Regał magazynowy 1000/500/850 ,5 półek wzmocnionych, regulowanych ze stali nierdzewnej, lub produkt równoważny			1000/500/1800		2		
Myjnia pojemników i termosów								
1	Stół z basenem jednokomorowym wysokość komory 400 mm wykonany ze stali nierdzewnej, spawany w standardzie DM-S lub produkt równoważny			1200/700/850		1		
Magazyn pojemników i termosów								
1	Regał magazynowy 1000/700/850 5 półek wzmocnionych, regulowanych ze stali nierdzewnej lub równoważny			1000/700/850		1		
Pomieszczenie porządkowe								
1	Umywalka ze stali nierdzewnej z częściową maskownicą komory lub produkt równoważny			400/295/150		1		
2	Regał na środki czystości i sprzęt porządkowy ze stali nierdzewnej, konstrukcja spawana, trzy przestawne półki lub produkt równoważny.			800/600/1800		1		
Pokój socjalny								
1	Umywalka ze stali nierdzewnej z częściową maskownicą komory lub produkt równoważny			400/295/150		1		
2	Zlewozmywak z ociekaczem ze stali nierdzewnej + szafka zlewozmywakowa z płyty			800x500x850		1		

	mdf lub równoważny.							
3	Szafka kuchenna: z blokiem 3 szuflad i z drzwiami otwieranym (wewnątrz półka). Wykonany z płyty mdf lub równoważny.			1000x500x850		1		
4	Chłodziarko- zamrażarka: kolor inox. Komora chłodziarki o poj. około 176 l – 3 półki szklane z obramowaniem, zamrażarki w granicach 60 l – ilość szuflad 2-3. Rozmrażanie chłodziarki automatyczne, klasa energetyczna A+, zużycie energii na rok w granicach 240 kW (240kW/rok) lub produkt równoważny.		230	1700/560/600		1		
5	Stół konsumpcyjny o długości w granicach 1300-1400mm, szerokości 800-850 mm i wysokości 760-850 mm. Błat wykonany ze szkła hartowanego o grubości 12 mm, nogi – chrom lub produkt równoważny.					1		
6	Krzesło: siedzisko i oparcie wykonane z eko-skóry, metalowy stelaż i nogi krzesła. Wysokość wraz z oparciem około 88 cm, wysokość do siedziska 42-45 cm, szerokość około 42 cm, głębokość 44 cm kolor w odcieniu szarości lub produkt równoważny.					4		
7	Wieszak ścienny wykonany z metalu pomalowany lakierem proszkowym w kolorze szarym. Ilość haków około 7 sztuk lub równoważny.			Szer.770 mmx wys. 230mm i głębokość 160 mm		1		
Szatnia z umywalnią								
1	Szafka ubraniowa dwudziałowa, komora szafki z półką i haczykiem, zamek cylindryczny z ryglowaniem			600/490/1800		4		

Zmywalnia, która jest umieszczona na rysunku ciągu technologicznego już jest wyposażona przez inwestora