

SPECYFIKACJA WYPOSAŻENIA GASTRONOMICZNEGO								
Gminny Ośrodek Kultury w Przecławiu								
Pozycja na rysunku	Nazwa wyposażenia	Opis wyposażenia	Wymiary (Szer. x Głęb. x Wys. mm)			Zasilanie elektr. (V/kW)		
						[ kW ]	[ V ]	
	POZIOM PARTERU							
	MAGAZYN							
1.1	Szafa chłodnicza 570l, nierdzewna	Wykonanie ze stali nierdzewnej. Chłodzenie statyczne. Sterownik elektroniczny. Automatyczne rozmrażanie. Zamek drzwi. Łatwo wymienna uszczelka drzwi. Ekologiczny czynnik chłodniczy. 4 przestawne ruszty. Możliwość włożenia GN2/1. Regulowane nóżki z przodu, z tyłu kółka. Pojemność: 570 l. Zakres temperatury od +2 do +8 °C.	777	695	1895	0,19	230	
1.2	Szafa na zasoby z wyciąganym pulpitem do faktur (szafa magazynowa z drzwiami skrzydłowymi i 1 wysuwaną półką, stała przegroda)	Szafa magazynowa z drzwiami skrzydłowymi i 1 wysuwaną półką, stała przegroda, wykonanie ze stali nierdzewnej.	600	600	2000			
1.3	Regał magazynowy z 4 półkami stałymi	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304. Profile nośne 30x30x1,0. Usztywniane półki z blachy o grubości min. 1,5 mm. Półki grubości maks. 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, stałe. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Regulacja wysokości nóżek w zakresie ± 15 mm. Maksymalne obciążenie każdej półki wynosi min. 85 kg/m2.	950	600	2000			
1.4	Waga pomostowa do 60kg	Nierdzewny pomost, nośność: 60 kg, działka legalizacyjna: 20 g, wymiary pomostu: 450 x 400 mm, klasa dokładności: III, zakres tarowania: -60 kg, zakres ważenia: 400 g ÷ 60 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	400	500	815		230	
1.5	Półka wisząca podwójna	Materiał użyty do konstrukcji to blacha nierdzewna AISI 304, szlifowana (ziarno 240). Konstrukcja wyrobów spawano - zgrzewana. Wykonane z blachy o gr. minimum 1,5 mm. Spoiny oraz zgrzewny muszą być oczyszczone metodą mechaniczną lub elektromechaniczną. Konstrukcja ma umożliwiać regulację wysokości półek.	1200	300	600			
	POKÓJ SOCJALNY PERSONELU							
2.1	Szafka odzieżowa, Komora szafy podzielona na dwa przedziały	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, plastikowy wizytownik oraz górną półkę. Wszystkie elementy szafy wykonane z blachy 0,5 mm. Drzwi szafy z perforacją o nowoczesnym designie. Światło pomiędzy półką wewnętrzną a wieńcem 300 mm. Zamek cylindryczny zamykany w trzech punktach.	400	500	1800			

WC PERSONELU						
3.1	Szafa porządkowa ze zlewem	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304. Konstrukcja z blachy z grubości min. 1,0 mm. Sufit nakładany. Światło pomiędzy półką dolną, a posadzką zgodne z DIN18865. Drzwi zawiasowe nakładane na korpus. Otwarcie drzwi na kąt 90° umożliwia korzystanie z całego światła technologicznego szafki. Możliwość otwierania drzwi zawiasowych na kąt 215°. Ergonomiczny uchwyt drzwiowy – profil chwytowy wyprofilowany z poszycia zewnętrznego o szerokości 60 mm. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Regulacja wysokości w zakresie ± 15 mm. Komora zlewowa po lewej stronie, po prawej stronie miejsce na mopy, na górze półka.	1060	600	2000	
	Bateria sztorcowa z wyciąganą wylewką	Kran mieszający łokciowy z dwoma podłączeniami wody 3/8" i wysuwanym spryskiwaczem o długości 1 m. Wylewka 245 mm, wysokość od blatu do wylotu wylewki: 130 mm.				
PRZYGOTOWALNIA						
4.1	Szafa chłodnicza 350l, nierdzewna	Wykonanie ze stali nierdzewnej. Chłodzenie statyczne. Sterownik elektroniczny. Automatyczne rozmrażanie. Zamek drzwi. Łatwo wymienna uszczelka drzwi. Ekologiczny czynnik chłodniczy. 4 przestawne ruszty. Pojemność: 350 l. Zakres temperatury od +2 do +8 °C.	600	585	1855	0,21 230
4.2	Szafa mroźnicza 340l, nierdzewna	Wykonanie ze stali nierdzewnej. Wymuszony obieg powietrza. Sterownik elektroniczny. Dodatkowy ruszt mrozący od góry. Automatyczne rozmrażanie. Zamek drzwi. Łatwo wymienna uszczelka drzwi. Ekologiczny czynnik chłodniczy. 6 stałych rusztów. Pojemność: 340 l. Zakres temperatury od -18 do -22 °C.	600	585	1855	0,21 230
4.3	Stół szkieletowy z możliwością wstawienia chłodziarki podblatowej	Wykonanie z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewnych AISI 304, szlifowanych (ziarno 240). 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 (40x40x1,2), łączniki górne szkieletu wykonane w formie ceowym (łatwość czyszczenia) z blachy o grubości min. 1,5 mm i wysokości 100 mm zapewniając 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 min. 50 mm wykonane z dwóch poszyć blachy nierdzewnej z dodatkowym załoczeniem usztywniającym. Przesławianie płyty z tyłu min. 45 mm, z boków min. 20 mm. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów.	750	600	850	

4.4	Chłodziarka podblatowa na próbki	Lodówka na próbki żywności musi być wykonana ze stali nierdzewnej oraz przystosowana do pracy w temp. otoczenia +25 °C. Bezobsługowe usuwanie kropli powstających w czasie rozmrażania (odparowanie). Izolacja poliuretanowa min. 35 mm. Grawitacyjny system chłodzenia. Uszczelka drzwi z wkładem magnetycznym. Możliwość zmiany kierunku otwarcia drzwi. Lodówka ma posiadać z przodu 2 regulowane stopki i 2 kółka w tylnej części korpusu ułatwiające wsunięcie lodówki pod blat i wypoziomowanie. Urządzenie ma posiadać kasety na pojemniki na próbki żywności opisane nazwami posiłków (po 3 na każdą dobę), każda kaseeta zawiera 9 szt. pojemników na próbki żywności. Zakres temperatur: od -1 do +10 °C. Wymagane wyposażenie: zamek, 9 kaset metalowych na pojemniki na próbki żywności, 81 pojemników na próbki żywności o poj. 0,25L. Pojemność min. 120 l.	540	580	800	0,20	230
4.5	Regał z 4 półkami stałymi perforowanymi	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304. Profile nośne 30x30x1,0. Usztywniane półki z blachy o grubości min. 1,5 mm. Półki grubości maks. 30 mm. Światło między półką dolną a posadzką zgodne z DIN 18865. Półki regałów trwale połączone – spawane do szkieletów. Regał wyposażony w 4 półki perforowane. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Regulacja wysokości nóżek w zakresie ± 15 mm. Maksymalne obciążenie każdej półki wynosi min. 85 kg/m2.	700	600	2000		
4.6	Stół z basenem (h=400)	Wykonanie z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewnych AISI 304, szlifowanych (ziarno 240). 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 mają być wykonane po łuku R 14. Otwory spustowe mają być wykonane w centrum komory, z przetłoczeniami spływowymi. Szkielet: nośniki wykonane z profili kwadratowych (40x40x1,2), 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 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 min. 50 mm ponad krawędź płyty. Przesławianie płyty z tyłu min. 45 mm. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. W płytach nie dopuszcza się stosowania na wypełnienia materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym zabezpieczone. Komora basenu ma być wyposażona w syfony z sitkiem nierdzewnym. Stół z basenem musi być wyposażony w maskownice boczne i czołową ze stali nierdzewnej. Głębokość komory: 400 mm.	800	600	850		
	Bateria sztorcowa z wyciąganą wylewką	Kran mieszający łokciowy z dwoma podłączeniami wody 3/8" i wysuwanym spryskiwaczem o długości 1 m. Wylewka 245 mm, wysokość od blatu do wylotu wylewki: 130 mm.					

4.7	Stół ze zlewem 2 komorowym	Wykonanie z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewnych AISI 304, szlifowanych (ziarno 240). Konstrukcja wyrobu spawano-zgrzewana. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5 mm, usztywniana elementami metalowymi ze stali nierdzewnej. Kształt usztywnień ma uniemożliwiać zaleganie zanieczyszczeń, a ich umiejscowienie zapewniać dostęp do czyszczenia. Komory wykonane technologią tłoczenia o wym.: 500x400x250 mm. Otwory spustowe mają być wykonane w górnym narożniku dna komory. Szkielet: nośniki wykonane z profili kwadratowych (40x40x1,2), 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 $\pm 15$ mm od wymiaru bazowego 850 mm. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150 kg/m <sup>2</sup> . Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250 kg/m <sup>2</sup> . Ranty płyty tylne lub boczne (w zależności od typu płyty) wygięte w górę z blachy stanowiącej płaszczyznę roboczą płyty na wysokość min. 50 mm ponad krawędź płyty, 60 mm od powierzchni roboczej. Zagłębienie płyty ma być wykonane 40 mm od boków (w zależności od typu płyty) i 60 mm od czoła. Przesłanianie płyty z tyłu min. 45 mm. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. W płytach zabrania się stosowania się na wypełnienia materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym zabezpieczone. Komory zlewozmywakowe mają być wyposażone w syfony z sitkiem nierdzewnym.	1300	600	850		
	bateria sztorcowa, wylewka 250mm	Bateria stojąca, jednokolumnowa, długość wylewki 250 mm. Bateria wyposażona w wężyk przyłączeniowy o dł. min. 800 mm.					
4.8	Stół z blokiem 3 szuflad	Materiał użyty do konstrukcji to blacha nierdzewna AISI 304, szlifowana (ziarno 240). Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Dopuszcza się połączenia z zastosowaniem elementów łącznych w przypadku połączeń płyty wierzchniej ze szkieletem lub korpusem szafki. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,0 mm – wypełnienie materiałem drewnopochodnym, tłumiącym drgania. Wypełnienie ma być obustronnie laminowane a krawędzie mają być pokryte tworzywem sztucznym, zabezpieczając ją w ten sposób przed wchłanianiem wilgoci. Szkielety – nośniki wykonane z profili kwadratowych (40x40x1,2), 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 jak i korpusy szafek wyposażone są w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie $\pm 15$ mm od wymiaru bazowego 850 mm. Stół szkieletowy z szafką o długości 400 mm – korpusy szafki wykonane w formie skrzyniowej – technologią spawania i zgrzewania. Do konstrukcji szafki należy używać tylko profili zimnogiętych kształtowanych z blachy. Konstrukcja szuflad w formie pełnego koryta z dnem i tyłem musi zapewnić umieszczenie w niej pojemnika - 2/3 GN.	990	600	850		

		<p>Szuflady w module trzy szufladowym mają umożliwiać stosowanie pojemników GN2/3 o głębokości min. 100 mm. Czoła szuflad mają być nakładane na korpus. Korpus szafki o długości 400 mm z 3 szufladami zawieszanymi na prowadnicach rolkowych o nośności min. 40 kg. Przestrzeń pomiędzy posadzką a korpusem szafki wynosi 150 mm. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150 kg/m<sup>2</sup>. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250 kg/m<sup>2</sup>. Ranty płyty tylne i boczne wygięte w górę na wysokość min. 50 mm mają być wykonane z dwóch poszyć blachy nierdzewnej z dodatkowym zatłoczeniem usztywniającym. Przesławanie płyty z tyłu min. 45 mm. Wyrób ma być wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Konstrukcja korpusu ma zapewnić możliwość zmiany funkcji wyrobu w trakcie eksploatacji (zmiana modułów szufladowych na prowadnice GN lub półkę), zmiana możliwa do dokonania przez użytkownika bez specjalistycznego sprzętu. Ergonomiczny uchwyt szufladowy – profil chwytowy ma być wyprofilowany z poszycia zewnętrznego o szerokości 60 mm.</p>					
4.9	Stół z półką	<p>Wykonanie z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewnych AISI 304, szlifowanych (ziarno 240). 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 (40x40x1,2), 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/m<sup>2</sup>. Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 125 kg/m<sup>2</sup>. Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250 kg/m<sup>2</sup>. Ranty płyty tylne wygięte w górę na wysokość min. 50 mm wykonane z dwóch poszyć blachy nierdzewnej z dodatkowym zatłoczeniem usztywniającym. Przesławanie płyty z tyłu min. 45 mm, z boków min. 20 mm. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów.</p>	600	730	850		
4.10	Trzon 4 palnikowy elektryczny z podstawą z drzwiami skrzydłowymi	<p>Kuchnia elektryczna 4-płytowa wykonana ze stali nierdzewnej. 4 żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW każda. Demontowalne kominki oraz wytłaczana płyta wierzchnia zapewniają proste i wygodne czyszczenie. 6 stopniowa regulacja mocy płyty grzewczej. Zabezpieczenie termiczne płyty grzewczej przed przegrzaniem. Urządzenie na szafce z drzwiami skrzydłowymi, wykonane jako monoblok. System łączenia „na włos” zapewnia idealnie płynne połączenie sąsiadujących ze sobą elementów linii grzewczej. Urządzenie szczegółowo przetestowane i dopuszczone (CE). Nogi regulowane, okrągłe ze stali nierdzewnej, z możliwością wypoziomowania i ustawienia wysokości urządzenia w zakresie 850-900 mm.</p>	800	730	850	10,40	400

4.11	Płyta grillowa ryflowana z podstawą z drzwiami skrzydłowymi	Płyta grillowa ryflowana posiada korpus i podstawę wykonaną z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Materiał powierzchni roboczej: FE 510. Duża powierzchnia robocza o wymiarach min. 385x505 mm. Proste i wygodne czyszczenie. Pochylona powierzchnia robocza zapewnia bieżący spływ tłuszczu z płyty grzewczej. Płynna regulacja temperatury w zakresie 120-280 °C. Zabezpieczenie termiczne płyty grzewczej przed przegrzaniem. Duży otwór odpływowy tłuszczu oraz pojemnik na tłuszcz. Urządzenie na szafce z drzwiami skrzydłowymi, wykonane jako monoblok. System łączenia „na włos” zapewnia idealnie płynne połączenie sąsiadujących ze sobą elementów linii grzewczej. Urządzenie szczegółowo przetestowane i dopuszczone (CE). Nogi regulowane, okrągłe ze stali nierdzewnej, z możliwością wypoziomowania i ustawienia wysokości urządzenia w zakresie 850-900 mm.	400	730	850	4,05	400
4.12	Frytownica 2x8l	Frytownica elektryczna 2x8 l. wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Urządzenie przystosowane do do frytowania potraw panierowanych, ma posiadać zimną strefę zapobiegającą przypalaniu się resztek produktów na dnie komory, co przyczynia się do wydłużenia czasu przydatności oleju do użycia. Urządzenie ma być wyposażone w tłoczone komory oraz obrotowe grzałki ułatwiające czyszczenie komór, wysoki kominiek zapobiegający zaciekaniu frytury do wnętrza urządzenia, przetłoczenie w płycie wierzchniej umożliwiające proste i wygodne czyszczenie, zawór spustowy oraz zbiornik na olej, umieszczony w szafce pod komorą, który pozwala na wstępne filtrowanie frytury dzięki zastosowaniu filtra na zbiorniku. Płynna regulacja temperatury w zakresie 94÷190 °C. Dodatkowe zabezpieczenie termiczne przed przegrzaniem frytury. Aluminiowy uchwyt drzwi. Ilość komór: 2, pojemność: 2x8 l. Wymiary komór grzewczych: 140 x 345 mm. System łączenia „na włos” zapewnia idealnie płynne połączenie sąsiadujących ze sobą elementów linii grzewczej. Urządzenie szczegółowo przetestowane i dopuszczone (CE). Nogi regulowane, okrągłe ze stali nierdzewnej, z możliwością wypoziomowania i ustawienia wysokości urządzenia w zakresie 850-900 mm.	400	730	850	14,00	400
4.13	Element neutralny z podstawą drzwi skrzydłowe	Element neutralny na podstawie szafkowej z drzwiami skrzydłowymi, wykonany ze stali nierdzewnej jako monoblok. Łatwy do czyszczenia dzięki łagodnie zaokrąglonym krawędziom. Drzwi skrzydłowe z aluminiowym uchwytem. Nogi regulowane, okrągłe ze stali nierdzewnej, z możliwością wypoziomowania i ustawienia wysokości urządzenia w zakresie 850-900 mm. System łączenia „na włos” – idealnie płynne połączenie sąsiadujących ze sobą elementów linii grzewczej.	400	730	850		
*	Maskownica skrajna - lewa	Maskownica skrajna linii grzewczej, wykonana ze stali nierdzewnej.					
*	Maskownica skrajna - prawa	Maskownica skrajna linii grzewczej, wykonana ze stali nierdzewnej.					

4.14	Okap wyciągowy przyścienny z filtrami i oświetleniem zintegrowanym	Okap przeznaczony jest do usuwania zanieczyszczeń w postaci dymu, pary, zapachów, gazów będących produktami spalania oraz nadmiaru ciepła, którego źródłem są urządzenia kuchenne. Konstrukcja ze stali nierdzewnej, obudowa wykonana z blachy o grubości min. 1 mm jako korpus zgrzewano-spawany lub nitowany. Okap ma posiadać system rynienek ociekowych oraz króciec spustowy zaopatrzony w zawór kulowy 1/2" do odprowadzenia tłuszczu. Okap jedno-segmentowy. Wielkość filtrów ma umożliwiać mycie ich w zmywarce. Filtry posiadają uchwyt ułatwiający montaż. Filtry mają być rozmieszczone na całej długości korpusu okapu bez potrzeby stosowania dodatkowych maskownic zasklepiających. Okap musi posiadać odlewane uchwyty do montażu zawiesi znajdujących się w obrysie okapu, co umożliwia montowanie maskownic zabudowy kanałów (przestrzeni nad okapem) w każdym momencie eksploatacji okapu. Wyposażenie: króćce połączeniowe wyciągowe śr. 315 mm (2 szt.), przepustnice regulacyjne, filtry labiryntowe, zawiesia montażowe gwintowane 4 x 2000 mm, oświetlenie zintegrowane.	2000	1000	400	0,50	230
BAR							
5.1	Piec konwekcyjno-parowy 6x1/1GN	Materiał wykonania (wewnętrzny i zewnętrzny) stal szlachetna 304 (DIN 1.4301). Urządzenie do automatycznego przyrządzania (tryb automatyczny) mięsa, drobiu, ryby, dodatków/warzyw, potraw z jajek/deserów, wypieków oraz automatycznego Finishing. Z inteligentnym systemem, optymalizującym przyrządzanie załadunków mieszanych w produkcji oraz w à la carte, oraz w pełni automatycznym systemem czyszcząco-pielęgnującym. Tryb pieca konwekcyjno-parowego: parowy 30-130°C, gorące powietrze 30-300°C, kombinacja pary i gorącego powietrza 30-300°C. Możliwość przyrządzania załadunków mieszanych z indywidualnym nadzorem każdego wsadu w zależności od rodzaju i wielkości załadunku oraz częstotliwości otwierania drzwi. Graficzny podgląd aktualnego klimatu w komorze, przewidywanego przebiegu przyrządzania potraw, możliwość spojrzenia wstecz i wprzód oraz opcje na koniec procesu przyrządzania. Funkcja informująca o aktualnym, automatycznym dostosowaniu procesu przyrządzania potraw. Przegląd wszystkich automatycznych dostosowań procesu przyrządzania potraw. Tryb nagrywania – ustalenie idealnego, sterowanego temperaturą rdzenia procesu przyrządzania potraw dla skalibrowanych produktów do późniejszego zastosowania bez czujnika temperatury rdzenia z automatycznym uwzględnieniem wielkości załadunku.	847	771	782	11	400

		<p>Obsługa "ucząca się" - dostosowuje się samodzielnie do sposobu obsługi. Samodzielnie konfigurowalny, dostosowany do użytkownika wyświetlacz obsługi (obrazy, teksty, itd.). Kolorowy wyświetlacz TFT 8,5" i ekran dotykowy z intuicyjną symboliką do maksymalnie prostej obsługi. Instrukcja obsługi i użytkownika wyświetlane na wyświetlaczu urządzenia w zależności od podejmowanych działań. Niezależny od ciśnienia wody w sieci, automatyczny system myjąco-pielęgnacyjny komory i generatora pary. 7 poziomów czyszczenia do czyszczenia i pielęgnacji bez nadzoru, także w nocy. Automatyczne mycie i odkamienianie generatora pary. Automatyczne wezwanie do czyszczenia z informacją o rodzaju mycia i ilości chemii w zależności od stopnia zabrudzenia. Wyświetlanie na wyświetlaczu stanu zabrudzenia i pielęgnacji. System diagnostyczny z automatycznym pokazywaniem komunikatów serwisowych. Funkcja autotestu do aktywnej kontroli działania urządzenia. 6-punktowy czujnik temperatury rdzenia z automatyczną korektą błędów przy błędnym włączeniu przyrządem do pozycjonowania czujnika. Zarządzanie klimatem - pomiar, ustawianie i regulacja wilgotności z dokładnością do 1%. Faktyczna wilgotność w komorze może być ustawiana i pokazywana na wyświetlaczu. Pamięć minimum 1200 programów gotowania po 12 etapów każdy. 3-stopniowa regulacja nawilżania przy 30-260°C w trybie pracy „gorące powietrze” oraz w trybie kombinacja pary i gorącego powietrza”.</p> <p>Złącze USB. Wysokowydajny generator pary z automatycznym odkamienianiem. 5 programowanych prędkości pracy wentylatora z możliwością zaprogramowania. Zintegrowany, nie wymagający konserwacji system odprowadzania tłuszczu, bez filtra. Eksploatacja bez instalacji do zmiękczenia wody i dodatkowego odkamieniania. Osobne zawory magnetyczne do wody zwykłej i zmiękczonej. Funkcja szybkiego schładzania komory urządzenia za pomocą wirnika wentylatora. Drzwi urządzenia z wentylowaną potrójną szybą i dwoma odchylanymi szybami wewnętrznymi. Zdejmowane, wychylane stelaże zawieszane (odstęp prowadnic 68 mm). Zawiera automatyczny spryskiwacz ręczny. Zgodne z zapotrzebowaniem doprowadzanie ciepła. Wzdłużny układ prowadnic odpowiedni dla pojemników GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8. 5 poziomów garowania, programowane. Programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i czasu. Transfer danych HACCP/aktualizacje oprogramowania za pośrednictwem zintegrowanego złącza Ethernet lub USB. Ogranicznik temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza. Urządzenie dopuszczone do pracy bez nadzoru zgodnie z VDE. Zintegrowany hamulec wirnika wentylatora. Klamka zamykająca z funkcją zamykania zarówno przy wychyleniu jej w prawo jak i w lewo i funkcją zamykania poprzez zatrzasknięcie drzwi. Pojemność: 6 x GN1/1.</p>					
5.2	Podstawa pod piec Rationala poz. 5.2 z możliwością wstawienia zmiękczacza wody	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI304, podstawa posiada 2 kolumny prowadnic pod pojemniki 7x GN1/1 h. 65 mm. Błat pełny. Pojemność: 14xGN1/1, h=65 mm.	845	725	700		
	zmiękczacze wody automatyczny (do pieca i zmywarki)	Zmiękczacze automatyczny zapewniający skuteczną ochronę przed osadami kamienia, regeneracja automatyczna, czasowa - co określoną liczbę dni wg zaprogramowania, ilość uzdatnionej wody w trakcie regeneracji: 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: 20 kg, zużycie soli 0,7 kg.	233	455	540	0,50	230



5.3	Okap wyciągowy przyścienny z filtrami	Okap przeznaczony jest do usuwania zanieczyszczeń w postaci dymu, pary, zapachów, gazów będących produktami spalania oraz nadmiaru ciepła, którego źródłem są urządzenia kuchenne. Konstrukcja ze stali nierdzewnej, obudowa wykonana z blachy o grubości min. 1 mm jako korpus zgrzewano-spawany lub nitowany. Okap ma posiadać system rynienek ociekowych oraz króciec spustowy zaopatrzony w zawór kulowy 1/2" do odprowadzenia tłuszczu. Okap jedno-segmentowy. Wielkość filtrów ma umożliwiać mycie ich w zmywarce. Filtry posiadają uchwyt ułatwiający montaż. Filtry mają być rozmieszczone na całej długości korpusu okapu bez potrzeby stosowania dodatkowych maskownic zasklepiających. Okap musi posiadać odlewane uchwyty do montażu zawiesi znajdujących się w obrysie okapu, co umożliwia montowanie maskownic zabudowy kanałów (przestrzeni nad okapem) w każdym momencie eksploatacji okapu. Wyposażenie: króćce podłączeniowe wyciągowe śr. 315 mm (1 szt.), przepustnice regulacyjne, filtry labiryntowe, zawiesia montażowe gwintowane 4 x 2000 mm.	1000	1300	400		
5.4	Witryna chłodnicza na lody - 8 smaków	Witryna mroźnicza do ekspozycji i krótkotrwałego przechowywania lodów w pojemnikach typu VGN. Panel frontowy i podstawa wykonane są z blachy malowanej (kolor do uzgodnienia). Korpus zewnętrzny od strony obsługi z blachy powlekanej na kolor biały. Przestrzeń ekspozycyjna z blachy nierdzewnej przygotowana pod pojemniki VGN 360x165 mm (na 8 smaków). Izolacja z ekologicznej pianki poliuretanowej. Profile aluminiowe anodowane na kolor srebrny lub złoty. Szyba frontowa gięta uchylna. Funkcjonalny blat roboczy z blachy nierdzewnej. Boki z tworzywa ABS (kolor do uzgodnienia). Agregat chłodniczy wewnętrzny. Chłodzenie dynamiczne. Roleta ręczna od strony obsługi. System automatycznego odszraniania. Automatyczne odparowanie kondensatu. Nawiew ciepłego powietrza na szybę frontową. Lampa ze świetłówką LED (cukiernicza). Elektroniczny regulator temperatury z cyfrowym wyświetlaczem. Zakres temperatur: -10°C/-20°C. Moc chłodnicza: 0,733 kW.	1050	835	1230	0,97	230
5.5	Witryna cukiernicza	Witryna cukiernicza z panoramiczną przestrzenią ekspozycyjną. Korpus zewnętrzny z blachy powlekanej na kolor czarny. Boki z blachy powlekanej na kolor czarny. Dzielony front z czarnej melaminy z wstawką z lustrem szklanego lub blachy nierdzewnej szlifowanej (wysokość wstawki: 60mm). Izolacja z ekologicznej pianki poliuretanowej. Stelaż wewnętrzny malowany na kolor srebrny lub złoty. Półki ekspozycyjne szklane z regulacją wysokości oraz kąta zawieszenia. Półka dolna z czarnej melaminy. Tylne drzwi przesuwne z szybą zespoloną. Szyba frontowa prosta. Nawiew ciepłego powietrza na szybę frontową. Oświetlenie każdej półki-świetłówka LED (cukiernicza). Automatyczne odszranianie. Automatyczne odparowanie kondensatu. Elektroniczny regulator temperatury z cyfrowym wyświetlaczem. Agregat chłodniczy wewnętrzny. Chłodzenie dynamiczne. Pojemność użytkowa komory : 480 dm3. Powierzchnia półek: 1,3 m2. Wymiary półek: 870x425 1szt, 870x515 1szt, 440x525 2szt. Zakres temperatury: +5/+15 °C. Moc chłodnicza: 727 W.	910	835	1270	0,80	230

5.6	Lada sałatkowa z szybą	Lada sałatkowa wykonana ze stali nierdzewnej z polietylenowa deska krajalnicza i szklaną nadstawką. Przestrzenie robocze przystosowane do poj. GN. Układ pojemników GN w płycie: 5xGN1/3 h=150 mm + 5xGN1/6 h=150 mm. Magnetyczna, demontowana uszczelka drzwi. Wymuszony system obiegu powietrza. Sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury. Automatyczne i ręczne rozmrażanie chłodnicy. Izolacja poliuretanowa 40 mm. Ekologiczny czynnik chłodniczy. Zagłębione dno komory chłodzonej. Możliwość demontowania nośników prowadnic GN. Regulacja wysokości zawieszenia prowadnic GN (półek). Przystosowana do pracy w temp. otoczenia +25°C. Temperatura wnętrza: +2°C ÷ +10°C. Pojemność min. 200 l. Liczba drzwi: 2. Wyposażenie: min. 1 ruszt metalowy, plastyfikowany GN1/1, min. 2 komplety prowadnic na każdą komorę.	950	700	850/1290	0,50	230
5.7	Konstrukcja barowa ze stali nierdzewnej - frontbar z możliwością wstawienia kostkarki, z szufladą wychylną na fusy, z blokiem szuflad (stanowisko kasowe) oraz z szafką neutralną. Półka barowa – granit Nero Assoluto, zabudowa drewnopodobna (policzona razem z drzwiczkami kowbojskimi oraz fragmentem zabudowy na plecy lady CL03).	Wykonanie z profili zamkniętych AISI 304 oraz blach nierdzewnych AISI 304 szlifowanych (ziarno 240). Konstrukcja wyrobu spawano – zgrzewana. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 2,0 mm, usztywniana elementami metalowymi ze stali nierdzewnej. Konstrukcja szkieletowa wykonana z profili kwadratowych (40x40x1,2), wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ±15 mm od wymiaru bazowego 900 mm. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów elektrostatycznych. W płytach nie dopuszcza się stosowania na wypełnienia materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym zabezpieczone. Korpusy szafek wykonane w formie skrzyniowej – technologią spawania i zgrzewania blach. Konstrukcja szuflad w formie pełnego koryta z dnem i tyłem musi zapewnić umieszczenie w niej pojemnika - 2/3 GN. Uchwyt szuflad zintegrowany z poszyciem szuflady, prowadnice ocynkowane, uchwyty drzwi profilowane z poszycia zewnętrznego drzwi. Półki w szafkach regulowane i wyjmowane. Szuflady w module trzy szufladowym mają umożliwiać stosowanie pojemników GN2/3 o głębokości min. 100 mm. Czoła szuflad mają być nakładane na korpus. Korpus szafki o długości 400 mm z 3 szufladami zawieszanymi na prowadnicach rolkowych o nośności max. 40 kg. Półka barowa wykonana z granitu Nero Assoluto, zabudowa drewnopodobna z płyt meblowych melaminowanych z cokołem nierdzewnym.	1950	700	900		
5.8	Młynek do kawy	Obudowa szaro-stalowa. Bardzo precyzyjny żarnowy system mielenia. Żarna wykonane ze stali utwardzanej, co gwarantuje dokładne i precyzyjne mielenie. Manualna regulacja gradacji i gramatury porcji kawy. Programowalna ilość kawy od 5 do 12 g. Dźwignia dozowania kawy z prawej strony. Młynek ma być wyposażony w zintegrowany tamper o 2 średnicach. Zabezpieczenie przed przegrzaniem. Obroty: min. 1250 obr./min. Pojemność zbiorników: min. 1,9/0,5 kg.	220	410	620	0,36	230

5.9	Ekspres do kawy 2 grupowy	Kolor obudowy: panel tylny i panele boczne koloru czarnego (stal malowana), front stalowy. Wszystkie powierzchnie robocze wykonane ze stali nierdzewnej. Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze. Elektronicznie sterowany poziom wody w bojlerze. Dla każdej z grup możliwe jest zaprogramowanie 4 wielkości porcji kawy. Możliwość regulacji temperatury zaparzania kawy. Elektroniczny system kontroli ilości wody na porcję kawy. Zawór bezpieczeństwa. Program automatycznego czyszczenia. 3 wersje podświetlenia panelu do wyboru. Ekspres posiada podgrzewacz filiżanek, pompę poboru wody, pompę ciśnieniową 16 bar. Grupy zaparzania wykonane z żeliwa, doskonale trzymają temperaturę. Miedziany bojler z wymiennikami ciepła dla każdej z grup. Ilość grup: 2. Pojemność bojlera: min. 11 l. Dysza pary - 2 szt., dysza do wody - 1 szt.	710	520	420	2,6	230
	Filtr do ekspresu	System filtracyjny przeznaczony specjalnie do ekspresów do kawy poprawia jakość napojów. Poprawia jakość wody usuwając związki wapnia i magnezu (tzw. twardości węglanowej), co zapobiega osadzaniu się kamienia, który może uszkodzić urządzenia lub pogorszyć jakość napojów. System utrzymuje stałą jakość wody podczas całej żywotności filtra (5 - 7 °KH). Nie wymaga użycia mieszacza wody/bypassa. Urządzenie chroni sprzęt przed osadzaniem się kamienia dzięki czemu wydłuża żywotność urządzeń i obniża koszty serwisowania. Wysoka wydajność - wydajność przy 10° KH 1600 l., wydajność przy 15° KH 1066 l., wydajność przy 20° KH 800 l. Prosta instalacja i obsługa, bezpieczny i łatwy do wymiany. Brak wycieków wody.	130	210	340		
5.10	Kostkarka, wydajność 32kg / 24h, chłodzona wodą	Wydajność 32kg/24h. Lód wytwarzany metodą natryskową w cienkich warstwach. Oddzielne termostaty dla układu wytwarzania i przechowywania lodu. Wyciszona praca urządzenia. Łatwy dostęp serwisowy do urządzenia. Praca w temperaturze otoczenia do 43°C. Chłodzenie wodą. Poj. zbiornika 15kg. Ilość kostek w cyklu: 18 szt.	405	515	750	0,43	230
5.12	Zabudowa frontowa barowa poz. 5.7 + górna półka oraz zabudowa frontowa poz. 5.6 + kowbojki wg. rysunku	Wykonanie jak w pozycji 5.7	~2900				
5.14	Konstrukcja barowa ze stali nierdzewnej - backbar z możliwością wstawienia zmywarki podblatowej, z wbudowanym zlewem z szufladą wychylną na odpadki, miejscem na chłodziarkę na napoje.	Wykonanie jak w pozycji 5.7	2350	700	900		

5.15	Zmywarka uniwersalna	Zmywarka podblatowa przeznaczona do mycia szkła, filiżanek, spodków, sztućców, talerzy, naczyń. Korpus zmywarki wykonany ze stali nierdzewnej. Obudowa jednowarstwowa. Drzwi izolowane, dwuwarstwowe. Sterowanie manualne. Tłoczona komora myjąca – łatwość czyszczenia i utrzymania higieny. Ramiona płuczące i myjące wykonane z tworzywa – można je łatwo zdemontować i wyczyścić. Odpływ grawitacyjny. Ciśnieniowy bojler. Ilość cykli mycia: 1. Długość cyklu mycia: 180 sek. Wydajność: 20 koszy/h. Wysokość użytkowa komory: 340 mm. Zużycie wody: 3 l./cykl. Temp. wody myjącej: 50 °C, temp. wody płuczającej (wyparzającej): 82 °C. Pojemność i moc bojlera: 6 l. / 4,5 kW. Pojemność i moc wanny: 24 l. / 1,2 kW. Wymagane ciśnienie wody zasilającej: 200 – 300 kPa, wymagana twardość wody zasilającej: 8 °dH. W wyposażeniu: dozownik nabyłszczacza, dozownik detergentu, 1 kosz uniwersalny płaski 500x500 mm, 1 koszki na sztućce.	600	600	820	5,05	400
5.16	Chłodziarka podblatowa na napoje	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 pełne, zakres temp. +2 ÷ +8°C. Pojemność: min. 215 l. (195 butelek o poj. 330 ml (Ø60 mm)). Wyposażenie: 2 ruszty metalowe, plastyfikowane (szare), zamek.	933	516	840	0,20	230
5.17	Wyciskarka do cytrusów z pokrywą dociskową	Wyciskarka do soku ma posiadać obudowę lakierowaną oraz pokrywę dociskową, chroniącą przed rozpryskiwaniem soku. Cichy silnik. Urządzenie łatwe w obsłudze i czyszczeniu, ma posiadać wyjmowane sitko. Średnica otworu podawczego: 135 mm.	200	300	380	0,23	230
5.18	Półka wzmocniona pod poz. 5.19	Półka wykonana jest ze stali nierdzewnej. Posiada dodatkowe wzmocnienie, dzięki czemu nadaje się pod urządzenia o zwiększonej masie. Maksymalne obciążenie: 23 ÷ 65 kg. Półka przeznaczona do umieszczenia na niej kuchenki mikrofalowej.	600	400	330		
5.19	Kuchenka mikrofalowa	Kuchenka mikrofalowa ma posiadać obudowę zewnętrzną i wewnątrz wykonane ze stali nierdzewnej oraz dno ceramiczne z uszczelką. Wymiary komory: 330 x 330 x 200 mm, dostosowane są do pojemnika GN1/2. Funkcja rozmrażania. System rozprzestrzeniania się fal od dołu w górę zapewnia szybkie i równomierne podgrzewanie potraw. Sterowanie elektroniczne. Min. 3 poziomy mocy od 0,34 kW do 1,0 kW. Min. 9 programowalnych przycisków pamięci – po 2 kroki w każdym programie. 2 i 3 stopniowe gotowanie umożliwiające automatyczną zmianę poziomu mocy w trakcie gotowania. 1 magnetron. Pojemność: min. 21 l. Moc wyjściowa: 1 kW. Timer: 90 minut.	510	406	306	1,50	230
5.20	Półka wisząca podwójna	Materiał użyty do konstrukcji to blacha nierdzewna AISI 304, szlifowana (ziarno 240). Konstrukcja wyrobów spawano - zgrzewana. Wykonane z blachy o gr. minimum 1,5 mm. Spoiny oraz zgrzewny muszą być oczyszczone metodą mechaniczną lub elektromechaniczną. Konstrukcja ma umożliwiać regulację wysokości półek.	1750	300	600		