

WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE NOWOBUDOWANEGO PRZEDSZKOLA W BARANOWIE

Lp	Nazwa	Ilość
POMIESZCZENIE OBIERALNI WARZYW I DEZYNFEKCJI JAJ		
1	Stół ze zlewem 1- komorowym (komora z prawej) , z dolną półką, z wystającym ociekaczem z lewej (miejsce na lodówkę 610-640mm), wykonany ze stali nierdzewnej, grubość stali na blat min. 1,2mm, wymiar komory 400x400x250mm, wzmocniony nierdzewnymi ceownikami, grubość blatu 40mm, ranty 40mm, grubość dolnej półki 40mm, nogi z profilu 40x40x1,2mm, wymiary zewnętrzne stołu (D/G/W): 1300mm (długość wymaga domiaru na obiekcie)/600mm/900mm, z kompletnym odpływem i baterią z głowicą ceramiczną jednotworową (długość wylewki min. 200mm). Rant tył i prawa	1
2	Chłodziarka: kolor biały, minimum 2 półki szklane , 1 szuflada, minimum 3 półki w drzwiach, pojemność chłodziarki 105-140 litrów, pojemność zamrażarki 14-30 litrów, klasa minimum A+, automatyczne rozmrażanie w chłodziarce, ręczne w zamrażarce, wymiary: długość 500-600mm, głębokość 580-630mm, wysokość 820- 850mm. Zasilanie 230V.	1
3	Naświetlacz do jaj: wsad jednorazowo minimum 30 sztuk jaj, dezynfekcje zapewniają lampy emitujące dawkę promieniowania UV, czas naświetlania 150 -180 sekund, wymiary (D/G/H) 350-400mm/520-550mm/240-280mm, zasilanie 230V, moc minimum 70W	1
4	Stół z dolną półką, wykonany ze stali nierdzewnej, grubość stali (blat) nie mniej niż 0,8 mm, wzmocniony wodoodporną płytą, grubość blatu 40 mm, rant z tyłu i z lewej wys. 40mm, grubość dolnej półki 40mm, nogi z profilu 40x40x1,2mm, wymiary zewnętrzne stołu (D/G/W): 1150mm/600mm/900mm, z lewej blok 2 szuflad skrzyniowych, każda o głębokości min. 200mm, regulowane nóżki.	1
5	Stół ze zlewem 2- komorowym (komory z prawej) , z dolną półką, wykonany ze stali nierdzewnej, grubość stali na blat min. 1,2mm, wymiary komór 400x400x250mm, wzmocniony nierdzewnymi ceownikami, grubość blatu 40mm, ranty 40mm, nogi z profilu 40x40x1,2mm, grubość dolnej półki 40mm, wymiary zewnętrzne stołu (D/G/W): 1800mm (długość wymaga domiaru na obiekcie)/600mm/900mm, z kompletnym odpływem i baterią z głowicą ceramiczną jednotworową (długość wylewki min. 200mm). Rant tył i lewa	1
6	Półka wisząca dwupoziomowa, przestawna (możliwość regulacji położenia półek co 25-35mm), wymiary całkowite 1200mm/300mm/600-700mm. Grubość blatu półek 32-36mm, rant półek 30-35mm.	1
7	Stół z dolną półką, wykonany ze stali nierdzewnej, grubość stali (blat) nie mniej niż 0,8 mm, wzmocniony wodoodporną płytą, grubość blatu 40 mm, grubość dolnej półki 40mm, rant z tyłu, nogi z profilu 40x40x1,2mm, wymiary zewnętrzne stołu (D/G/W): 600mm/600mm/900mm	1
8	Basen jednokomorowy, wykonany ze stali nierdzewnej, grubość stali na blat i komorę min. 1,5mm, grubość blatu 40 mm, rant z tyłu wys. 40mm, nogi z profilu 40x40x1,2mm, wysokość komory h = 400 mm, wymiar komory - minimum 780x460mm, basen spawany, otwór pod baterię, wymiary zewnętrzne basenu (D/G/W): 900mm/600mm/900mm	1
9	Bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką: wysokość całkowita 1290-1330mm, wylewka max. 230mm nad blatem stołu	1
10	Obieraczka do ziemniaków nierdzewna: wydajność teoretyczna 240-360 kg/h, wsad 9-12kg, wymiary maksymalne (D/G/H) 480 x 690 x 1200 mm, zasilanie: 400V, znamionowy pobór mocy nie więcej niż 0,9kW, z nierdzewnym separatorem w zestawie	1

11	Umywalka nierdzewna: wymiary komory nie mniej niż 345 x 245 mm (komora tłoczona lub spawana w wersji higienicznej tj, z zaokrąglonymi rogami), w komplecie z syfonem i baterią z głowicą ceramiczną (wylewka min. 180mm), wymiar zewnętrzny (D/G/W): 400-420/280-300/150-180mm	1
POMIESZCZENIE MAGAZYNOWE		
1	Regał magazynowy z 4 półkami gładkimi: wykonane ze stali nierdzewnej, regał spawany, nogi wykonane z profilu 30 x 30 mm, maksymalne obciążenie na półkę 70 kg /m2, długość 1100mm, głębokość 500 mm, wysokość 1800-1850mm. Prześwit między półkami 480-500mm, prześwit pod dolną półką max. 150mm. Uwaga jedna sztuka wymaga domiaru długości na obiekcie	3
POMIESZCZENIE URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH		
1	Szafa chłodnicza 700 l nierdzewna: wykonana ze stali nierdzewnej (gat. AISI-304(18/10) na zewnątrz, jak i na wszystkich powierzchniach mających kontakt z żywnością), Wymuszony system chłodzenia komory, Wewnętrzne oświetlenie, Wewnętrzne narożniki z zaokrąglonymi krawędziami, Zakres temperatury pracy minimum od 0°C do +8°C przy temperaturze w pomieszczeniu nie mniejszej niż +38°C, Wyświetlacz cyfrowy, Drzwi samoczynnie zamykające się, W wyposażeniu co najmniej 3 przestawne półki rusztowe GN 2/1. Zasilanie: 230 V, moc elektryczna maksymalnie 500W, chłodnicza co najmniej 300W, wymiary zewnętrzne: długość max. 695mm, głębokość max. 830mm, wysokość max. 2020mm	1
2	Szafa mroźnicza 700 l nierdzewna: wykonana ze stali nierdzewnej (gat. AISI-304(18/10) na zewnątrz, jak i na wszystkich powierzchniach mających kontakt z żywnością), wymuszony system chłodzenia komory, Wewnętrzne narożniki z zaokrąglonymi krawędziami, Zakres temperatury pracy od -18°C do -22°C przy temperaturze w pomieszczeniu nie mniejszej niż +38°C, Wyświetlacz cyfrowy, Drzwi samoczynnie zamykające się W wyposażeniu co najmniej 3 przestawne półki rusztowe GN 2/1. Zasilanie: 230 V, moc elektryczna maksymalnie 700W, chłodnicza co najmniej 400W, wymiary zewnętrzne: długość max. 695mm, głębokość max. 830mm, wysokość max. 2020mm	1
POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE		
1	Zlew porządkowy, wykonany ze stali nierdzewnej, grubość blatu 1,2mm, wymiar komory (tłoczona lub spawana w wykonaniu higienicznym tj. zaokrąglone narożniki) 340x340x150mm, grubość blatu 40mm, tant tylni 40mm, wymiary zewnętrzne zlewu (D/G/W): 500mm/500mm/300mm, zawieszany do ściany, z kompletnym odpływem i baterią z głowicą ceramiczną jednotworową o dł. wylewki min. 200mm	1
2	Szafa na sprzęt porządkowy: wykonanie ze stali nierdzewnej, z skrzydłowymi, dwie przestawne półki, środkowa zamontowana na stałe. Wymiary zewnętrzne szafy (D/G/W): 500mm (długość wymaga domiaru na obiekcie)/600mm/1800mm.	1
3	Drzwi techniczne pełne w okleinie HPL grubości min 0,7 mm z ościeżnicą 90/200 i kratką wentylacyjną na dwie strony (kolor do ustalenia na budowie)	1
MAGAZYN ŚRODKOW CZYSTOŚCI		
1	Regał magazynowy z 4 półkami gładkimi: wykonane ze stali nierdzewnej, regał spawany, nogi wykonane z profilu 30 x 30 mm, maksymalne obciążenie na półkę 70 kg /m2, długość 1100mm, głębokość 500 mm, wysokość 1800-1850mm. Prześwit między półkami 480-500mm, prześwit pod dolną półką max. 150mm. Uwaga jedna sztuka wymaga domiaru długości na obiekcie	2
2	Zlew porządkowy, wykonany ze stali nierdzewnej, grubość blatu 1,2mm, wymiar komory (tłoczona lub spawana w wykonaniu higienicznym tj. zaokrąglone narożniki) 340x340x150mm, grubość blatu 40mm, tant tylni 40mm, wymiary zewnętrzne zlewu (D/G/W): 500mm/500mm/300mm, zawieszany do ściany, z kompletnym odpływem i baterią z głowicą ceramiczną jednotworową o dł. wylewki min. 200mm	1

KUCHNIA GŁÓWNA

1	Stół z blokiem szuflad, wykonany ze stali nierdzewnej, grubość stali (blat) nie mniej niż 0,8 mm, wzmocniony wodoodporną płytą, grubość blatu 40 mm, rant z tyłu 40mm, ścięty przód blatu 50x50mm z lewej, nogi z profilu 40x40x1,2mm, wymiary zewnętrzne stołu (D/G/W): 1300mm/600mm/880mm, bez dolnej półki (tylko wzmocnienia nóg), z prawej blok 2 szuflad skrzyniowych, każda o głębokości min. 200mm, występ blatu z lewej 500mm na lodówkę na próbki. Uwaga: długość wymaga domiaru na obiekcie	1
2	Lodówka na próbki: kompaktowa budowa, cichy agregat, 2 półki w komplecie oraz zestaw pojemników na próbki z kasetami, na drzwiach instrukcja pobierania i przechowywania próbek, automatyczne odszranianie. W komplecie do chłodziarki załączonych jest dziewięć kaset (każda oznaczona) z ośmioma pojemnikami o pojemności co najmniej 220 ml w każdej z nich. Wymiary maksymalne urządzenia: długość 480mm, głębokość 520mm, wysokość 840mm	1
3	Regał magazynowy z 4 półkami gładkimi: wykonane ze stali nierdzewnej, regał spawany, nogi wykonane z profilu 30 x 30 mm, maksymalne obciążenie na półkę 70 kg /m2, długość 600mm, głębokość 600 mm, wysokość 1800-1850mm. Prześwit między półkami 480-500mm, prześwit pod dolną półką max. 150mm. Uwaga jedna sztuka wymaga domiaru długości na obiekcie	1
4	Basen jednokomorowy, wykonany ze stali nierdzewnej, grubość stali na blat i komorę min. 1,5mm, grubość blatu 40 mm, rant z tyłu wys. 40mm, nogi z profilu 40x40x1,2mm, wysokość komory h = 400 mm, wymiar komory - minimum 680x460mm, basen spawany, otwór pod baterię, wymiary zewnętrzne basenu (D/G/W): 800mm/600mm/850mm	1
5	Bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką: wysokość całkowita 1290-1330mm, wylewka max. 230mm nad blatem stołu	1
6	Stół z dolną półką, wykonany ze stali nierdzewnej, grubość stali (blat) nie mniej niż 0,8 mm, wzmocniony wodoodporną płytą, grubość blatu 40 mm, grubość dolnej półki 40mm, rant z tyłu i z prawej, nogi z profilu 40x40x1,2mm, wymiary zewnętrzne stołu (D/G/W): 600mm/600mm/850mm	1
7	Stół ze zlewem 2- komorowym (komory z prawej) , z dolną półką i modulem z szafką z drzwiami skrzydłowymi i półką przestawną (400mm) z lewej, wykonany ze stali nierdzewnej, grubość stali na blat min. 1,2mm, wymiary komór 400x400x250mm, wzmocniony nierdzewnymi ceownikami, grubość blatu 40mm, rant tylny 40mm, grubość dolnej półki 40mm, nogi z profilu 40x40x1,2mm, wymiary zewnętrzne stołu (D/G/W): 1500mm/600mm/850mm, z kompletnym odpływem i baterią z głowicą ceramiczną jednotworową (długość wylewki min. 200mm)	1
8	Stół chłodniczy z 2 drzwiami skrzydłowymi: wymuszony obieg powietrza, zakres temperatur co najmniej -2C do +8 C, elektroniczny termostat, cyfrowy wyświetlacz, automatyczne rozmrażanie, filtr przeciwpylkowy, automatyczne odparowanie skroplin, samodomykające drzwi oraz blokada otwartych drzwi, agregat umieszczony po prawej stronie urządzenia, obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, wewnątrz wykonane z aluminium lub stali nierdzewnej, blat roboczy wykonany ze stali nierdzewnej (grubość blatu 40mm, rant 40mm), wysokość 850 mm, długość w zakresie 1400-1500mm, głębokość 600mm, pojemność całkowita min. 250 litrów, zasilanie 230V, moc elektryczna maksymalnie 400W, chłodnicza min. 240W	1
9	Zlew jednokomorowy (komora z prawej) z dolną półką, wykonany ze stali nierdzewnej, grubość stali (blat) nie mniej niż 1,2 mm, wymiar komory 400x400x250mm, wzmocniony nierdzewnymi ceownikami, grubość blatu 40 mm, grubość dolnej półki 40mm, rant z tyłu, nogi z profilu 40x40x1,2mm, wymiary zewnętrzne stołu (D/G/W): 1200mm (długość wymaga domiaru na obiekcie)/600mm/850mm, prześwit pod dolną półką min. 140mm, grubość dolnej półki 40mm, z lewej blok 3 szuflad skrzyniowych, każda o głębokości min. 150mm. Z kompletnym odpływem i baterią z głowicą ceramiczną jednotworową (długość wylewki min. 200mm).	1
10	Stół z dolną półką, wykonany ze stali nierdzewnej, grubość stali (blat) nie mniej niż 0,8 mm, wzmocniony wodoodporną płytą, grubość blatu 40 mm, grubość dolnej półki 40mm, rant z tyłu i z lewej o wys. 40mm, nogi z profilu 40x40x1,2mm, wymiary zewnętrzne stołu (D/G/W): 1800mm (długość wymaga domiaru na obiekcie)/600mm/850mm	1
11	Stół z dolną półką, wykonany ze stali nierdzewnej, grubość stali (blat) nie mniej niż 0,8 mm, wzmocniony wodoodporną płytą, grubość blatu 40 mm, rant z tyłu o wys. 40mm, grubość dolnej półki 40mm, nogi z profilu 40x40x1,2mm, wymiary zewnętrzne stołu (D/G/W): 1550mm/600mm/850mm	1
12	Szafka wisząca: wykonana ze stali nierdzewnej, drzwi suwane, wewnątrz półka przestawna (nie więcej niż co 45mm), grubość półki 40mm, wymiary (D/G/W): 1000x300x600mm	2

13	Stół ze zlewem 1- komorowym (komora z prawej) , z dolną półką, wykonany ze stali nierdzewnej, grubość stali na blat min. 1,2mm, wymiar komory 400x400x250mm, wzmocniony nierdzewnymi ceownikami, grubość blatu 40mm, rant 40mm, grubość dolnej półki 40mm, nogi z profilu 40x40x1,2mm, wymiary zewnętrzne stołu (D/G/W): 1200mm/600mm/850mm z kompletnym odpływem i baterią z głowicą ceramiczną jednotworową (długość wylewki min. 200mm). Rant tył	1
14	Stół z dolną półką, wykonany ze stali nierdzewnej, grubość stali (blat) nie mniej niż 0,8 mm, wzmocniony wodoodporną płytą, grubość blatu 40 mm, grubość dolnej półki 40mm, rant z tyłu i z prawej o wys. 40mm, nogi z profilu 40x40x1,2mm, wymiary zewnętrzne stołu (D/G/W): 950mm (długość wymaga domiaru na obiekcie)/600mm/850mm	1
15	Bemar jezdny 3-komorowy, wodny, niezależne sterowanie komór w komorach, komory dla GN1/1-200, zawór spustowy pod każdą komorą, obudowa stal nierdzewna, skrętne kółka (w tym min. 2 z hamulcem), z dolną półką, długość całkowita 1200-1250mm/ głębokość 600mm/ wysokość 850mm. W zestawie 2 pojemniki GN1/1-200 z pokrywą oraz 4 pojemniki GN1/2-200 z pokrywami.	1
16	Szafka robocza z drzwiami suwanymi, wykonana ze stali nierdzewnej, grubość stali (blat) nie mniej niż 0,8 mm, wzmocniony wodoodporną płytą, grubość blatu 40 mm, bez rantu z tyłu, blat z przodu z prawej ścięty 50x50mm pod kątem 45 stopni, nogi z profilu min. 40x40x1,2 mm, wymiary zewnętrzne stołu (D/G/W): 1800mm/600mm/850mm, drzwi suwane, wewnątrz przestawna półka gr. 40mm	1
17	Taboret gazowy dwupalnikowy: posiadający moc min. 2 x 9kW, z płynną regulacją płomienia palnika, wyposażone są w zawór odcinający dopływ gazu w przypadku zgaśnięcia płomienia. Dostosowany do gazu ziemnego. Wymiary w przedziale: długość 1100-1200mm, głębokość 550-600mm, wysokość max. 450mm	1
18	Element neutralny, wykonany ze stali nierdzewnej, kształtem (tzn . blat, kominek, gięcia,...) i głębokością dopasowany do pozycji 19 i 21, na szafce otwartej, wymiary zewnętrzne elementu (D/G/W): 350-400mm/750-870mm/850mm	1
19	Kuchnia gazowa 6 palnikowa na szafce otwartej: Palniki zapewniające dużą moc i wysoką sprawność (co najmniej 2 palniki o mocy min 5kW i 2 palniki o mocy min. 7kW) gwarantujące precyzyjną regulację i równomierny rozkład płomienia z dnem garnka. Ruszty i palniki wykonane z żeliwa lub stali nierdzewnej. Pod spodem szafka z dolną półką, zamknięta z 3 stron. Wymiary zewnętrzne: długość 1050-1200mm, głębokość 750-870mm, wysokość 850mm. Urządzenie kształtem (tzn. blat, kominek, gięcia,) i głębokością dopasowany do poz 21 i elementów neutralnych 18 i 20	1
20	Element neutralny, wykonany ze stali nierdzewnej, kształtem (tzn . blat, kominek, gięcia,...) i głębokością dopasowany do pozycji 19 i 21, na szafce otwartej, wymiary zewnętrzne elementu (D/G/W): 600-700mm/750-870mm/850mm	1
21	Patelnia uchylna elektryczna: posiadająca misę wykonaną ze stali nierdzewnej. Wymiary: długość 700-900mm, głębokość 750-870mm, wysokość 850 mm Moc minimum 9,0 kW Zasilanie: 400 V Powierzchnia robocza nie mniejsza niż 0,4 m2, Zakres temperatur co najmniej 50-250 C Pojemność miski nie mniej niż 50,0 l, Z doprowadzeniem wody do patelni	1
22	Piec konwekcyjno parowy 10 x GN 1/1, gazowy (dostosowany do gazu ziemnego), 5 programów gotowania (para, niskotemperaturowa para, regeneracja, mieszany, konwekcja (minimum do 275°C)), regulacja wartości Delta-T, minimum 3 prędkości wentylatora, minimum 2 moce grzania, system szybkiego schładzania komory pieca, system zmiennych obrotów wentylatora umożliwiający równomierne rozprowadzenie powietrza w komorze pieca, sonda temperatury (minimum 4 punktowa), wytwornica pary z wbudowanym czujnikiem zakamieniania, automatyczne opróżnienie wytwornicy pary nie częściej niż 24 godziny, opóźnienie czasu gotowania, funkcja blokady termicznej, samowijający prysznic do mycia komory pieca, Rejestracja przebiegu procesu obróbki termicznej HACCP, ręczny wtrysk wody. Moc gazowa w przedziale 18-24kW. Wymiary zewnętrzne długość 840-900mm/ głębokość max. 870mm/ wysokość bez podstawy do 1150mm. W zestawie 5 pojemników GN1/1-20, 5 pojemników GN 1/1-40, 5 pojemników GN1/1-65, 5 pojemników GN1/1-150, 3 pojemniki perforowane GN1/1-100, 3 pojemniki perforowane GN1/1-200 oraz 10 pokryw do pojemników GN1/1. W zestawie także płyn czyszczący do wnętrza pieca - 1 litr	1
23	Podstawa pod piec konwekcyjno-parowy, osłonięte boki, dwa rzędy prowadnic (min. po 6 prowadnic w każdym), wysokość 770mm	1
24	Stół z dolną półką, wykonany ze stali nierdzewnej, grubość stali (blat) nie mniej niż 0,8 mm, wzmocniony wodoodporną płytą, grubość blatu 40 mm, grubość dolnej półki 40mm, rant z tyłu i z prawej o wys. 40mm, nogi z profilu 40x40x1,2mm, wymiary zewnętrzne stołu (D/G/W): 500mm/750-870mm/850mm. Ścięty lewy przedni róg blatu 50x50mm	1

25	Uzdatniacz wody: automatyczny, ilość uzdatnionej wody przy twardości 10 ^{tdh} /regenerację min 2700 l, przepływ nominalny min. 27l/min. Ciśnienie robocze - 1,5-6,0 bar; Max. temp wody conajmniej 60-65°C; Zasilanie: 230V; Wyso kość max. 650mm. W zestawie: regenerant w ilości nie mniej niż 40kg.	1
26	Umywalka nierdzewna: wymiary komory nie mniej niż 345 x 245 mm (komora tłoczona lub spawana w wersji higienicznej tj, z zaokrąglonymi rogami), w komplecie z syfonem i baterią z głowicą ceramiczną (wylewka min. 180mm), wymiar zewnętrzny (D/G/W): 400-420/280-300/150-180mm	1
27	Szafa magazynowa: wykonanie ze stali nierdzewnej, z drzwiami skrzydłowymi, dwie przestawne półki, środkowa zamontowana na stałe. Wymiary zewnętrzne szafy (D/G/W): 800mm/400mm/1800mm. Udźwig półki min. 70kg, regulowane nóżki o wys. 140-150mm. Grubosć półek wewnątrz 40mm. Szafa mocowana do ściany	3
28	Szatkownica warzyw z zestawem 5 tarcz. Przetwarzanie conajmniej 40 kg/godzinę, dwa otwory wsadowe: cylindryczny o średnicy minimum 50mm i owalny min. 170x80mm. Zasilanie jednofazowe, Silnik moc min. 0,5 kW. Tarcze w komplecie: plastry 2 i 4mm, tarcza do tarcia ziemniaków na placki, wiórki 3, 4 i 7mm.	1
29	Mikser planetarny do ubijania lekkich ciast i pian, zdejmowana dzieża o pojemności conajmniej 20 litrów pojemności, zestaw 3 końcówek: do zagniatania lekkich ciast, do mieszania lekkich ciast, do ubijania piany. Trzy lub więcej prędkości działania. Części mające bezpośredni kontakt z żywnością ze stali nierdzewnej. Zasilanie 230V, moc min. 0,75kW. Wymiary: długość: 400-500mm/ głębokość: 500-550mm/ wysokość 700-800mm	1
30	Krajalnica 250mm: przeznaczona do serów i wedlin, ostrzałka, maksymalna grubosc ciecia 15 mm, wyposażone w nóż ze stali chromowo-węglowej powlekanej warstwą teflonu, średnica noża 250mm	1
31	Wózek kelnerski 3 półkowy skręcany ze stali nierdzewnej o zaokrąglonych krawędziach, cztery kółka skrętne i dwa hamulce, obciążenia półki 60-80kg, 3 półki , wym: szerokość 50-60cm, długość 80-90cm, wysokość 75-90cm,	2

32	Wózek kelnerski 2 półkowy skręcany ze stali nierdzewnej o zaokrąglonych krawędziach, cztery kółka skrętne i dwa hamulce, obciążenia półki 60-80kg, 2 półki, wym: szerokość 50-60cm, długość 80-90cm, wysokość 75-90cm,	1
33	Odwodnienie liniowe: wykonanie ze stali nierdzewnej, z wyjmowanym rusztem (dzielonym na co najmniej 5 elementów) przystosowanym do dużych obciążeń, syfon z wyjmowanym sitem, odpływ z syfonu skierowany w bok o średnicy 70mm. Możliwość poziomowania rynny odwodnienia. Wymiary całkowite: długość 2550-2650mm, szerokość 300mm	1
ZMYWALNIA NACZYŃ POKONSUMPCYJNYCH		
1	Stół roboczy z otworem na odpadki z prawej, spawany, blat stołu z zagłębieniem, gumowa osłonka otworu o wewnętrznej średnicy $\varnothing$ 160-180 mm, dół otwarty (tylko profile łączące nogi) z możliwością wjazdu pojemnika na odpadki pod stół, wykonany ze stali nierdzewnej, grubość blatu 40mm, rant tylni 40mm, nogi z profilu 40x40x1,2mm, wymiary zewnętrzne stołu (D/G/W): 950mm (wymaga domierzenia na obiekcie)/500mm/850mm. Ścięty prawy przedni róg blatu 50x50mm pod kątem 45 stopni	1
2	Pojemnik na odpady z pokrywą, jezdny, 75-80 litrów, średnica 450-550mm	2
3	Stół załadowniczy ze zlewem 1-komorowym do zmywarki kapturowej. Blat wykonany ze stali nierdzewnej min. 1,5mm, z przegłębieniami umożliwiającymi prowadzenie koszy do zmywarki. Komora min. 400x400x250mm z lewej, nogi z profilu 40x40x1,2mm, wymiary zewnętrzne stołu (D/G/W): 1400mm (wymaga domiaru na obiekcie)/600-700mm/850mm, wzmocnienie nóg z profilu. Dostosowany do zaproponowanego modelu zmywarki.	1
4	Bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką: wysokość całkowita 1290-1330mm, wylewka max. 230mm nad blatem stołu	1
5	Zmywarka kapturowa do tac, sztućców i naczyń na kosz 500 x 500 mm, maks. wysokość naczyń które można umyć: 44 cm, wbudowane dozowniki płynu płuczącego i myjącego, moc max. 6,9 kW, zasilanie 400V. Dwa lub trzy czasy mycia, w tym najkrótszy trwający nie więcej niż 75 sekund, pojemność zbiornika myjącego 20-25 litrów. Na wyposażeniu 6 koszy 500x500 (w tym 2 kosze gładkie, 2 kosze z bolcami, 1 kosz na sztucce, 1 kosz 25 przedziałowy o wys. 16,1cm). Sita powierzchniowe przykrywające zbiornik wykonane ze stali nierdzewnej, głęboko tłoczony bezspoinowy zbiornik, koncepcja zamkniętego kaptura regulującego utratę pary i ciepła. W zestawie płyn myjący i nabłyszczający w ilości po 10 litrów każdy.	1
5	Stół wyładowniczy do zmywarki kapturowej. Blat wykonany ze stali nierdzewnej min. 1,5mm, z przegłębieniami umożliwiającymi prowadzenie koszy ze zmywarki, cztery nogi z profilu 40x40x1,2mm, z możliwością ustawienia płynów do zmywarki pod stołem, wymiary zewnętrzne stołu (D/G/W): 1200mm/600-700mm/850mm, wzmocnienie nóg z profilu. Dostosowany do zaproponowanego modelu zmywarki	1
7	Uzdatniacz wody: automatyczny, ilość uzdatnionej wody przy twardości 10°dh /regenerację min 2700 l, przepływ nominalny min. 27l/min. Ciśnienie robocze - 1,5-6,0 bar; Max. temp wody co najmniej 60-65°C; Zasilanie: 230V; Wyso kość max. 650mm. W zestawie: regenerant w ilości min. 40kg.	1
8	Szafa przelotowa nietypowa, złożona z dwóch modułów nakładanych na siebie: góra przelotowa, dół nieprzelotowy (do wysokości 850mm) od posadzki. Wymiary zewnętrzne całkowite długość: 1100mm (wymaga domiaru na obiekcie), głębokość 700mm (uwaga głębokość dolnego modułu 550mm), wysokość całkowita 2000mm. W dolnym module jedna półka przestawna (oraz podłoga modułu), w górnym dwie półki przestawne (plus podłoga modułu).	1
ZMYWALNIA TERMOSÓW		
1	Regał magazynowy z 4 półkami gładkimi: wykonane ze stali nierdzewnej, regał spawany, nogi wykonane z profilu 30 x 30 mm, maksymalne obciążenie na półkę 70 kg /m2, długość 1100mm, głębokość 600 mm, wysokość 1800-1850mm. Prześwit między półkami 480-500mm, prześwit pod dolną półką max. 150mm. Uwaga jedna sztuka wymaga domiaru długości na obiekcie	2

2	Stół z dolną półką, wykonany ze stali nierdzewnej, grubość stali (blat) nie mniej niż 0,8 mm, wzmocniony wodoodporną płytą, grubość blatu 40 mm, rant z tyłu i z lewej o wys. 40mm, nogi z profilu 40x40x1,2mm, wymiary zewnętrzne stołu (D/G/W): 800mm (wymaga domierzenia na obiekcie)/600mm/850mm	1
3	Basen jednokomorowy, wykonany ze stali nierdzewnej, grubość stali na blat i komorę min. 1,5mm, grubość blatu 40 mm, rant z tyłu wys. 40mm, nogi z profilu 40x40x1,2mm, wysokość komory h = 400 mm, wymiar komory - minimum 680x460mm, basen spawany, otwór pod baterię, wymiary zewnętrzne basenu (D/G/W): 800mm/600mm/850mm	1
4	Bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką: wysokość całkowita 1290-1330mm, wylewka max. 230mm nad blatem stołu	1
5	Zmywarka do mycia garnków, blach, termosów: zmywająca wodą pod wysokim ciśnieniem działającą w połączeniu z drobnymi granulkami z plastiku - bez konieczności zmywania wstępnego i bez konieczności użycia chemii. Wydajność na cykl: minimum 4 GN 1/1-200 lub ekwiwalent w innych naczyniach. Długość maksymalna 900mm, głębokość maksymalna 1000mm, wysokość do 2000mm. Zasilanie 400V, moc co najmniej 12kW przy zasilaniu ciepłą wodą. Automatyczny zapis parametrów roboczych i krytycznych punktów kontroli higieny. Łatwy dostęp do danych operacyjnych z ostatnich cykli zmywania. W zestawie granulki czyszczące w ilości 20 litrów.	1
6	Uzdatniacz wody: automatyczny, ilość uzdatnionej wody przy twardości 10°dh /regenerację min 2700 l, przepływ nominalny min. 27l/min. Ciśnienie robocze - 1,5-6,0 bar; Max. temp wody co najmniej 60-65°C; Zasilanie: 230V; Wysokość max. 650mm. W zestawie: regenerant w ilości 40kg.	1
7	Stół z dolną półką, wykonany ze stali nierdzewnej, grubość stali (blat) nie mniej niż 0,8 mm, wzmocniony wodoodporną płytą, grubość blatu 40 mm, rant z tyłu i z prawej o wys. 40mm, nogi z profilu 40x40x1,2mm, wymiary zewnętrzne stołu (D/G/W): 800mm (wymaga domierzenia na obiekcie)/700mm/850mm, regulowane nóżki, występ blatu z tyłu i z prawej wzgl. podstawy 80mm	1
ZMYWALNIA STARE PRZEDSZKOLE		
1	Zmywarka uniwersalna na kosz 500 x 500 mm, maks. wysokość naczyń: co najmniej 320 mm, wbudowane dozowniki płynu płuczającego i myjącego, moc 6,5 - 6,9 kW, zasilanie 400V. Czas mycia płynnie regulowany w zakresie co najmniej 0-200 sekund (lub dłuższym), pojemność zbiornika myjącego min. 20 litrów. Na wyposażeniu 2 kosze gładki i na talerze i 1 pojemnik na sztućce, Wymiary (D/G/W): 600-620mm/580-620mm/820-840mm. W zestawie płyn myjący oraz płuczający do zmywarki (każdy o pojemności 10 litrów)	1
2	Podstawa z dwiema prowadnicami na kosze, wymiar dostosowany do zmywarki, wysokość 400-500mm, stal nierdzewna	1
3	Zmiękczacz mechaniczny do wody, wkład regenerowny solą, pojemność 12 litrów, średnica max. 200mm, wysokość max. 550mm	1
SZKOLENIA, UZGODNIENIA		
1	Wykonanie projektu technologicznego kuchni z naniesionymi wytycznymi instalacyjnymi pod zaproponowane wyposażenie. Dokumentację należy przekazać w pliku (format dwg).	1
2	Szkolenie techniczne z obsługi dostarczonego wyposażenia: 2 dni robocze po 4 godziny (w terminie uzgodnionym z zamawiającym)	1
3	Szkolenie kulinarne połączone z probnym gotowaniem - z obsługi pieca konwekcyjno-parowego dostosowane do menu zamawiającego: 1 dzień roboczy, 7 godzin (w terminie uzgodnionym z zamawiającym)	1

Uwaga

1. Kuchnia będzie wydawać posiłki w termosach dla innych szkół i przedszkoli z terenu Gminy Baranów.
2. Wszystkie meble i podstawowe urządzenia powinny mieć regulowane nóżki.
3. Zmywarki i piec konwekcyjny zostaną zasilone wodą o temperaturze 60 °C.