

Tabela 1
PROJEKT: Szpital Wojewódzki w Poznaniu

L.P.	Nazwa	Opis	Producent	Model	Wymiary	Moc elektryczna jednostkowa (kW)	Moc elektryczna (kW)	Napięcie (V)	Woda (Z, C, Z-uzd.)	Odpływ (mm)	Ilość
PARTER											
1	Strefa dostaw										
1.1	Wózek platformowy spawany , udźwig min 150 kg				600x806 (wymiar platformy)						1
1.2	Wózek platformowy spawany , udźwig min 150 kg				500x606 (wymiar platformy)						1
1.3	Umywalka		stal nierdzewna		400x430x190				Zimna, ciepła	DIN 50	1
1.4	Waga platformowa zakres do 200 kg				370x600	0,30	0,30	230			1
1.5	Stół z oświetleniem do kontroli produktów		stal nierdzewna		900x700x850	0,30	0,30	230			1
2	Aneks porządkowy										
2.1	Umywalka porządkowa				500x700x850				Zimna, ciepła	DIN 50	1
2.2	Szafa magazynowa		stal nierdzewna		600x600x1800						2
3	Pomieszczenie do dezynfekcji jaj										
3.1	Umywalka		stal nierdzewna		400x430x190				Zimna, ciepła	DIN 50	1
3.2	Stół roboczy ze zlewem i półką		stal nierdzewna		2000x700x850				Zimna, ciepła	DIN 50	1
3.3	Stół roboczy z szafką		stal nierdzewna		1200x700x850						1
3.4	Szafa chłodnicza.	Pojemność 610 litrów, pełne drzwi ·Wersja Tropik ·standardzie- praca w max. 43°C, 65% wilgotności. ·Tłoczone ścianki komory, wnętrze z austenitycznej stali nierdzewnej. ·Izolacja- 80 mm wtryskiwanego poliuretanu o gęstości 40 kg/m3 . ·3 czujniki pracy agregatu -całkowita kontrola pracy ·sprężarki · Alarm ostrzegający przed wydłużonym otwarciem drzwi. ·Drzwi z możliwością montażu zawiasów po lewej i prawej stronie, z automatycznym zamknięciem i blokadą otwarcia przy 90°. ·Zamki na drzwiach. ·Elektroniczna i cyfrowa regulacja temperatury i rozmrażania. · Oświetlenie LED ·Regulowane nogi ze stali nierdzewnej. Tryb ECO, możliwość zgrania danych do HACCP, Nowoczesny Czynnik chłodniczy: R-600A, Temperatura robocza: 0°C do +8°C, Klasa klimatyczna 5, Klasa energetyczna A			650x800x2100	0,20	0,20	230			1
4	Magazyn warzyw okopowych										
4.1	Podest magazynowy		polipropylen		1200x800x140						3
4.2	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				2026x500x1750						1
5	Komora chłodnicza warzyw i owoców										
	Agregat +panel sterowania				x	1,00	1,00	230			1
5.1	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1590x500x1750						2

L.P.	Nazwa	Opis	Producent	Model	Wymiary	Moc elektryczna jednostkowa (kW)	Moc elektryczna (kW)	Napięcie (V)	Woda (Z, C, Z-uzd.)	Odpływ (mm)	Ilość
5.2	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1690x500x1750						2
5.3	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1490x500x1750						2
5.4	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1090x500x1750						1
6	Komora chłodnicza mięsa										
	Agregat +panel sterowania				x	1,00	1,00	230			1
6.1	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1690x500x1750						3
6.2	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1490x500x1750						2
6.3	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				990x500x1750						2
7	Komora mroźnicza mięsa										
	Agregat +panel sterowania				x	2,00	2,00	230			1
7.1	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1390x500x1750						4
7.2	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				990x500x1750						1
8	Komora mroźnicza										
	Agregat +panel sterowania				x	2,00	2,00	230			1
8.1	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				2126x500x1750						2
8.2	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1390x500x1750						2
9	Komora chłodnicza										
	Agregat +panel sterowania				x	1,00	1,00	230			1
9.1	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1690x500x1750						2
9.2	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1490x500x1750						1
9.3	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1090x500x1750						1

L.P.	Nazwa	Opis	Producent	Model	Wymiary	Moc elektryczna jednostkowa (kW)	Moc elektryczna (kW)	Napięcie (V)	Woda (Z, C, Z-uzd.)	Odpływ (mm)	Ilość
10	Komora chłodnicza nabiału										
	Agregat +panel sterowania				x	1,00	1,00	230			1
10.1	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1290x500x1750						2
10.2	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1490x500x1750						2
10.3	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1090x500x1750						1
11	Magazyn dobowy										
11.1	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1290x500x1750						1
11.2	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1490x500x1750						1
11.3	Szafa chłodnicza	Pojemność 610 litrów, pełne drzwi Wersja Tropik standardzie- praca w max. 43°C, 65% wilgotności. Tłoczone ścianki komory, wewnątrz z austenitycznej stali nierdzewnej. · Izolacja- 80 mm wtryskiwanego poliuretanu o gęstości 40 kg/m3 . · 3 czujniki pracy agregatu -całkowita kontrola pracy sprężarki · Alarm ostrzegający przed wydłużonym otwarciem drzwi. · Drzwi z możliwością montażu zawiasów po lewej i prawej stronie, z automatycznym zamknięciem i blokadą otwarcia przy 90°. · Zamki na drzwiach. · Elektroniczna i cyfrowa regulacja temperatury i rozmrażania. · Oświetlenie LED · Regulowane nogi ze stali nierdzewnej. Tryb ECO, możliwość zgrania danych do HACCP, Nowoczesny Czynnik chłodniczy: R-600A, Temperatura robocza: 0°C do +8°C, Klasa klimatyczna 5, Klasa energetyczna A			653x842x2040	0,18	0,37	230			2
11.4	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1390x500x1750						1
12	Magazyn sprzętu i naczyń kuchennych										
12.1	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1290x500x1750						3
12.2	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1490x500x1750						2
12.3	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1190x500x1750						1
12.4	Wózek regatowy z prowadnicami				700x500x1700						2
13	Magazyn opakowań										
13.1	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1290x500x1750						3
13.2	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1490x500x1750						2

L.P.	Nazwa	Opis	Producent	Model	Wymiary	Moc elektryczna jednostkowa (kW)	Moc elektryczna (kW)	Napięcie (V)	Woda (Z, C, Z-uzd.)	Odpływ (mm)	Ilość
13.3	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				990x500x1750						1
14	Magazyn czystych naczyń i pojemników GN										
14.1	Wózek z prowadnicami do koszy				640x635x1700						4
14.2	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1390x500x1750						4
14.3	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				990x500x1750						1
15	Zmywalnia naczyń i pojemników GN										
15.1	Zmywarka tunelowa taśmowa elektryczna	<p>Wymiary użytkowego otworu wejściowego 630 x 440 mm. Moduł antyrozbryzgowy na wejściu. Sekcja załadunku (1.2 m) i sekcja rozładunku (2.2 m), o wysokości 900 mm, ze standardową taśmą na naczynia i tace o szerokości 600 mm. Standardowo tunel suszący o dużej mocy z możliwością dodania do 2 modułów EXTRA. Adaptacyjny system płukania końcowego z pompą płuczącą i zbiornikiem, który dostosowuje się do wszystkich prędkości. Otwarty bezciśnieniowy bojler z zastosowaną pompą płuczącą zapewnia stałe ciśnienie wody przy płukaniu. Moduł podwójnego płukania ze zbiornikiem płukania wstępnego i zasadniczego z bojlera. Automatyczne wykrywanie naczyń za pomocą fotokomórki. Regulowany system odsysania pary zmniejszający wydostawanie się pary. Kurtyny oddzielające poszczególne sekcje myjące wykonane są z materiału o wysokiejwytrzymałości na oddziaływanie środków chemicznych i wysokich temperatur. Włączniki stop / start na wejściu i wyjściu. Ramiona mycia wstępnego i mycia właściwego wykonane są ze stali nierdzewnej o konstrukcji łatwej do zdemontowania i mycia. Potrójna filtracja w modułach myjących. Profilowane dno zbiornika gwarantuje całkowite opróżnienie i umożliwia czyszczenie. Standardowy system odzyskiwania energii, redukuje zużytą energię o około 9 kWh. Automatyczny system podgrzewu wstępnego. Moduł płukania ze zbiornikiem do płukania wstępnego i bojlerem do płukania końcowego. Elektroniczna kontrola temperatury wody mycia, mycia wstępnego i płukania. Termostat bezpieczeństwa. 3 programy mycia. Spełnia normę DIN 10534 (progr. 1). System ANTI-BLOCK z odwróceniem kierunku ruchu taśmy transportowej. Czujnik wykrywający naczynia, powodujący zatrzymanie taśmy i ponowny start po odbiorze naczyń. Drzwi z czujnikami otwarcia zatrzymującymi urządzenie. Napęd taśmy silnikiem z motoreduktorem o mocy 0,25 kW sterowany falownikiem. Standardowe wyposażenie: 2 x CT-10, 2 x CV -16/105 i 1 kosz do sztućców.ZAŁADUNEK Z PRAWEJ STRONY URZĄDZENIA.</p>			4988x900x2070	53,80	53,80	400	Zimna, ciepła	DIN 50 - kratka kanalizacyjna pośrodku odpływów zmywarki	1
15.2	Basen jednokomorowy		stal nierdzewna		1000x700x850				Zimna, ciepła	DIN 50	2
	Bateria prysznicowa do stołów do zmywania wstępnego.				x						2
15.3	Wózek z prowadnicami do koszy				640x635x1700						3
15.4	Umywalka		stal nierdzewna		400x430x190				Zimna, ciepła	DIN 50	1
16	Pomieszczenie zwrotu termosów i naczyń brudnych										
16.1	Wózek platformowy				600x806 (wymiar platformy)						1
16A	Zmywalnia termosów										
16A.1	Basen jednokomorowy		stal nierdzewna		1000x700x850				Zimna, ciepła	DIN 50	1

L.P.	Nazwa	Opis	Producent	Model	Wymiary	Moc elektryczna jednostkowa (kW)	Moc elektryczna (kW)	Napięcie (V)	Woda (Z, C, Z-uzd.)	Odpływ (mm)	Ilość
	Bateria prysznicowa do stołów do zmywania wstępnego.				x						1
16A.2	Zmywarka do naczyń kuchennych	Rozmiar kosza: 550x610mm, wysokość komory 850mm , Elektroniczny system TERMOSTOP, elektroniczny panel sterowania, Ramiona myjące. Możliwość regulacji temperatury wody mycia i płukania. Możliwość dopasowania długości cyklu mycia: 2' ÷ 12'. Cykl samomyjący. Teoretyczna wydajność zmywarki: 30 koszy/godzinę. Wbudowana pompa płukania. Pompa podnosząca ciśnienie wody, Zmywarka wykonana z blachy nierdzewnej 18/10 (AISI 304) Zasilanie: 400 V - III+N+E - 50 Hz DD: Dozowniki detergentów . B: W zestawie pompa spustowa. HRS: System odzysku ciepła			720 x 780 x 2.160	7,50	7,50	400	Zimna - uzd.	DIN 50	1
	Automatyczny zmiękczac do wody	Maksymalna temperatura wody + 45 oC;Ilość złoża 6,5 l; Średnica przyłącza - 3/4 cala, Zasilanie 230 V, Przepływ maksymalny 75 l/min, Przepływ nominalny30 l/min ilość wody pomiędzy regeneracjami: 1900 litrów przepływu uzdatnionej wody pomiędzy regeneracjami przy 10°dh . Zastosowanie: Dla twardości ponad 5 HF / 3 dH (stopnie niemieckie)			410x280x535	0,10	0,10	230	Zimna		1
16A.3	Regał modułowy aluminiowo-polietylenowy 4 półki				1690x500x1750						1
17	Ekspedycja										
17.1	Stół roboczy z półką		stal nierdzewna		1200x700x850						2
17.2	Wózek platformowy				600x806 (wymiar platformy)						2
18	Biuro kierownika działu										
19	Biuro szefa kuchni										
20	Biuro dietetyczek										
21	Kuchnia dietetyczna										
21.1	Umywalka		stal nierdzewna		400x430x190				Zimna, ciepła	DIN 50	1
21.2	Stół roboczy ze zlewem i półką		stal nierdzewna		1300x600x850				Zimna, ciepła	DIN 50	1
21.3	Szafka wisząca		stal nierdzewna		1600x300x400						1
21.4	Stół roboczy z półką		stal nierdzewna		1300x600x850						1
21.5	Kuchnia elektryczna sześciopalnikowa	Łłoczzone blaty wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 1,5 mm, z zaokrąglonymi krawędziami, zaprojektowane tak, aby zapobiec przedostawaniu się rozlanej cieczy z patelni do wnętrza. Głęboko łłoczona powierzchnia z zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego czyszczenia. Regulacja mocy za pomocą selektora z 7 pozycjami . Ochrona przed przegrzaniem dla każdej płyty. Dostęp do komponentów od przodu. Urządzenia z ochroną przed wodą klasy IPX5. Sześć okrągłych żeliwnych płyt grzejnych o średnicy 223 mm, o mocy 2,6 kW, hermetycznie przymocowane do głęboko łłoczonej powierzchni górnej.			1200x730x290	15,60	15,60	400			1
21.6	Okap z filtrami tłuszczowymi i oświetleniem		stal nierdzewna		1600x940x450	1,00	1,00	230			1
21.7	Stół roboczy z półką		stal nierdzewna		1200x700x850						1
21.8	Stół roboczy ze zlewem i półką		stal nierdzewna		1900x700x850				Zimna, ciepła	DIN 50	1
21.9	Szafka wisząca		stal nierdzewna		1000x300x400						1
21.10	Stół chłłodniczy	Stół chłłodniczy z drzwiami- 2 szt, poj. 274 l . nowoczesny czynnik chłłodniczy R-600a. Izolacja poliuretanowa o gr. 50 mm i gęstości 40 kg/m3. Alarm ostrzegający przed wydłużonym otwarciem drzwi, Drzwi z możliwością montażu zawiasów po lewej i prawej stronie, automatyczny mechanizm zamykający i blokadą otwarcia przy 90°, Tryb ECO, Elektroniczna i cyfrowa regulacja temperatury i rozmrażania. Temperatura pracy: -2°C do +8°C, Klasa klimatyczna 4. Klasa energetyczna B			1.342x700x850	0,20	0,20	230			1

L.P.	Nazwa	Opis	Producent	Model	Wymiary	Moc elektryczna jednostkowa (kW)	Moc elektryczna (kW)	Napięcie (V)	Woda (Z, C, Z-uzd.)	Odpływ (mm)	Ilość
22	Magazyn artykułów suchych										
22.1	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1926x500x1750						3
22.2	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1490x500x1750						1
22.3	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				2026x500x1750						1
23	Magazyn pieczywa										
23.1	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1926x500x1750						2
23.2	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1290x500x1750						1
23.3	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1190x500x1750						1
24	Przygotownia wstępna warzyw i owoców										
24.1	Umywalka		stal nierdzewna		400x430x190				Zimna, ciepła	DIN 50	1
24.2	Basen dwukomorowy		stal nierdzewna		1500x700x850				Zimna, ciepła	DIN 50	1
	Bateria prysznicowa do stołów do zmywania wstępnego.				x						1
24.3	Stół roboczy z półką		stal nierdzewna		2000x600x850						1
24.4	Wózek platformowy				600x806 (wymiar platformy)						1
24.5	Kosz jezdny na odpady				x						2
24.6	Basen jezdny jednokomorowy		stal nierdzewna		800x600x850						1
24.7	Stół do oczkowania		stal nierdzewna		2000x800x850						1
24.8	Obieraczka do warzyw 165kg				600x440x1490	0,75	0,75	230	Zimna	Kratka kanalizacyjna	1
25	Przygotownia produktów mącznych										
25.1	Szafka wisząca		stal nierdzewna		1900x300x400						1
25.2	Stół roboczy ze zlewem i półką		stal nierdzewna		1900x600x850				Zimna, ciepła	DIN 50	1
25.3	Stół chłodniczy	Stół chłodniczy z drzwiami- 2 szt, poj. 274 l. nowoczesny czynnik chłodniczy R-600a. Izolacja poliuretanowa o gr. 50 mm i gęstości 40 kg/m3. Alarm ostrzegający przed wydłużonym otwarciem drzwi, Drzwi z możliwością montażu zawiasów po lewej i prawej stronie, automatyczny mechanizm zamykający i blokadą otwarcia przy 90°, Tryb ECO, Elektroniczna i cyfrowa regulacja temperatury i rozmrażania. Temperatura pracy: -2°C do +8°C, Klasa klimatyczna 4. Klasa energetyczna B			1.342x700x850	0,20	0,20	230			1
25.4	Stół roboczy z półką		stal nierdzewna		1300x600x850						1

[illegible]

L.P.	Nazwa	Opis	Producent	Model	Wymiary	Moc elektryczna jednostkowa (kW)	Moc elektryczna (kW)	Napięcie (V)	Woda (Z, C, Z-uzd.)	Odpływ (mm)	Ilość
29.1	Stół chłodniczy	Stół chłodniczy z drzwiami- 3 szt, poj. 450 l. Agregat chłodniczy w wersji TROPIK- (43oC i wilgotność 65%) parownik poza komorą stołu- układ monoblok. nowoczesny czynnik chłodniczy R-600a. Izolacja poliuretanowa o gr. 60 mm i gęstości 40 kg/m3. Dodatkowa izolacja wtryskiwana pod blatem o gr. 50 mm. 3 czujniki pracy spreżarki, Alarm ostrzegający przed wydłużonym otwarciem drzwi, Drzwi z możliwością montażu zawiasów po lewej i prawej stronie, automatyczny mechanizm zamykający i blokadą otwarcia przy 90°, Tryb ECO, możliwość zgrania danych do HACCP , Elektroniczna i cyfrowa regulacja temperatury i rozmrażania. Temperatura pracy: 0°C do +8°C, Klasa klimatyczna 4. Klasa energetyczna A			1792x700x850	0,20	0,20	230			1
29.2	Szafka wisząca		stal nierdzewna		2000x400x400						3
29.3	Stół roboczy ze zlewem i szafką		stal nierdzewna		2000x700x850				Zimna, ciepła	DIN 50	1
29.4	Stół roboczy z szafką		stal nierdzewna		2000x700x850						2
29.5	Krajalnica do wędlin				x	0,75	0,75	230			1
29.6	Umywalka		stal nierdzewna		400x430x190				Zimna, ciepła	DIN 50	1
30	Komora chłodnicza wyrobów gotowych										
	Agregat +panel sterowania				x	1,00	1,00	230			1
30.1	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1190x500x1750						1
30.2	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1290x500x1750						1
30.3	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1390x500x1750						1
30.4	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				1090x500x1750						1
30.5	Regał modułowy aliminiowo-polietylenowy 4 półki				990x500x1750						1
31	Kuchnia ciepła										
31.1	Szybkoschładzarka z funkcją szybkozamrażania -	10 poziomów GN 2/1 lub 20x GN 1/1, wydajność procesu szybkoschładzania: 100 kg, szybkozamrażania: 65 kg. Charakterystyka: Wykonana z austenitycznej stali nierdzewnej. Regulowane nogi ze stali nierdzewnej. Prowadnice ślizgowe dla wkładów Gastronom i Euronom (60x40 cm). Drzwi z funkcją automatycznego zamykania. Model zaprojektowany do redukcji temperatury z +70°C do +3°C (schładzanie) lub z +20°C do -18°C (zamrażanie). Program mocnego lub słabego schładzania: dwa cykle schładzania i dwa cykle zamrażania: - Cykl mocny: dla produktów o grubości większej niż 2 cm. - Cykl słaby: dla produktów o grubości mniejszej niż 2 cm lub o małej gęstości. Cykle wykonywane są w dwóch zaprogramowanych krokach. Cykl słaby zapobiega tworzeniu się szronu w produkcie. Maksymalny czas trwania cykli: - Schładzanie: 90 minut (1,5 godziny). - Zamrażanie: 240 minut (4 godziny). Elektroniczny zegar i sonda temperaturowa w standardzie. Opcje szybkoschładzania sterowane przez sondę lub zegar czasowy. Automatyczny alarm końca cyklu. Po zakończeniu cyklu szybkoschładzarka działa jako szafa chłodnicza, zachowując temperaturę +2/+4°C podczas schładzania i -18°C podczas zamrażania. Usuwalny, wentylowany i szczelny kompresor. Czynnik chłodniczy R-452, bez CFC. Wtryskiwana izolacja poliuretanowa grubości 60 mm, 40 kg/m3 gęstości. Miedziany parownik z aluminiowymi żebrami. Wymuszony obieg powietrza. Automatyczne odparowanie wody podczas rozmrażania.			1.200x1.090x1.766	2,30	2,30	400			1

L.P.	Nazwa	Opis	Producent	Model	Wymiary	Moc elektryczna jednostkowa (kW)	Moc elektryczna (kW)	Napięcie (V)	Woda (Z, C, Z-uzd.)	Odpiływ (mm)	Ilość
31.2	Piec Konwekcyjno - parowy elektryczny	Pojemność 20x GN 2/1 Charakterystyka: Panel sterowania: bez pokrętle- sterowanie poprzez ekran dotykowy 8" TFT · 4 metody gotowania: Para, Konwekcja z Parą (Sterowanie wilgotnością podczas gotowania), Regeneracja i Konwekcja (do 300°C) · Opcja wstępnego podgrzewu · Tryb gotowania Fagor Easy · Fagor Cooking, Książka kucharska · System Fagor Multi-Tray- sterowanie gotowaniem na każdym z poziomów wg. wkładu · Programowanie opóźnionego startu programu: Gotowanie / Gotowanie niskotemperaturowe. Cztery programy automatycznego mycia komory, · Funkcja pamięci: zapis różnych używanych metod gotowania · 3 zakresy prędkości wentylatora · System chłodzenia komory Cool-Down · System automatycznej zmiany kierunku obrotów wentylatora · Wielopunktowa sonda temperatury · Oprogramowanie zarządzające PC: Historia, przepisy. HACCP, instrukcje, · System nagrywania danych gotowania HACCP · Generator pary wyposażony w wykrywacz osadu wapniennego · Generator pary opróżniający się co 24 godziny, · Półautomatyczny system usuwania osadu · w komplecie wózek załadowniczy ze stelażem 20x GN 2/1 CEB-202, System wykrywania błędów · System trybu „Diagnoza serwisowa” · Klasa wodoszczelności IPX-5 · Ręczny wysuwny spryskiwacz · Panel sterowania w języku polskim · Napięcie: 400 V - 3+N - 50/60 Hz			1.162 x 1.074 x 1.841	62,40	62,40	400	Zimna - uzd.	DIN 50	1
31.3	Piec Konwekcyjno - parowy elektryczny		ISTNIEJĄCY		960x825x1810	31,80	31,80	400	Zimna - uzd.	(wg karty katalogowej)	1
31.3A	Piec Konwekcyjno - parowy elektryczny		ISTNIEJĄCY		960x825x1810	31,80	31,80	400	Zimna - uzd.	(wg karty katalogowej)	1
31.4	Okap kondensacyjny		stal nierdzewna		4400x130x450	1,00	1,00	230			1
31.5	Wózek wjazdowy do pieca konwekcyjno-parowego				x						2
31.6	Stół roboczy z szafką		stal nierdzewna		2000x600x850						2
31.7	Patelnia przechylna, elektryczna	Pojemność 120 litrów. Podnoszenie elektryczne. Misa ze stali nierdzewnej. Wyważona uchylana pokrywa z możliwością wykorzystania jako blat roboczy. Napełnianie misy patelni wodą za pomocą elektrozaworu. Temperatura pracy sterowana termostatem w zakresie 50-315°C. Zabudowane elementy grzejne sterowane termostatem. Lampka kontroli grzania. System bezpieczeństwa automatycznie wyłącza grzanie w przypadku podniesienia misy patelni.			1,200x930x850	22,50	67,50	400	Zimna	Odpiływ liniowy	3
31.8	Kuchnia elektryczna czteropalmnikowa	4 Płyty grzejne kwadratowe wykonane z żeliwa uszczelnione ramkami stalowymi. 6-pozycyjny przełącznik mocy grzania do każdego pola. Lampki kontrolne grzania. Wymiary płyt: 300 x 300 mm			800x930x290	16,00	48,00	400			3
	Podstawa pod kuchnię	Podstawa szkieletowa z półką, zabudowana			800x860x560						3
31.9	Błat neutralny	Zdejmowana płyta neutralna do czyszczenia.			400x930x290						1
	Podstawa pod blat neutralny	Podstawa szkieletowa z półką, zabudowana			400x860x560						1
31.10	Kocioł elektryczny z grzaniem pośrednim	POJEMNOŚĆ 150 Litrów. Grzanie pośrednie poprzez płaszcz wodny. Wskaźnik poziomu wody w płaszczu. System bezpieczeństwa automatycznie wyłącza grzewanie w przypadku stwierdzenia braku wody w komorze. System bezpieczeństwa z zaworem nadciśnieniowym i termostatem bezpieczeństwa. Lampka kontrolna grzania. Pokrywa z zawiasami samobalansującymi. Napełnianie kotła ciepłą lub zimną wodą za pomocą elektrozaworu. Napełnianie płaszcza wodnego za pomocą elektrozaworu i zaworu kontrolnego. Zawór spustowy o dużym przepływie. Elementy grzejne wykonane ze stali nierdzewnej. Dno kotła wykonane ze stali nierdzewnej AISI-316-L.			800x930x850	22,00	88,00	400	Zimna, ciepła	Odpiływ liniowy	4
31.11	Kocioł elektryczny 200l		ISTNIEJĄCY		1000x1150x900	27,20	81,60	400	(wg karty katalogowej)	(wg karty katalogowej)	3
31.12	Okap z filtrami tłuszczowymi i oświetleniem		stal nierdzewna		3700x2400	2,00	2,00	230			1
31.13	Okap z filtrami tłuszczowymi i oświetleniem		stal nierdzewna		3700x2600	2,00	2,00	230			1
31.14	Stół roboczy z szafką		stal nierdzewna		2000x700x850						8
31.15	Stół roboczy ze zlewem i szafką		stal nierdzewna		1900x700x850				Zimna, ciepła	DIN 50	2
31.16	Stół roboczy z szafką		stal nierdzewna		1300x700x850						1

L.P.	Nazwa	Opis	Producent	Model	Wymiary	Moc elektryczna jednostkowa (kW)	Moc elektryczna (kW)	Napięcie (V)	Woda (Z, C, Z-uzd.)	Odpływ (mm)	Ilość
31.17	Stół chłodniczy	Stół chłodniczy z drzwiami- 2 szt, poj. 300 l. Agregat chłodniczy w wersji TROPIK- (43°C i wilgotność 65%) parownik poza komorą stołu- układ monoblok. nowoczesny czynnik chłodniczy R-600a. Izolacja poliuretanowa o gr. 60 mm i gęstości 40 kg/m3. Dodatkowa izolacja wtryskiwana pod blatem o gr. 50 mm. 3 czujniki pracy spreżarki, Alarm ostrzegający przed wydłużonym otwarciem drzwi, Drzwi z możliwością montażu zawiasów po lewej i prawej stronie, automatyczny mechanizm zamykający i blokadę otwarcia przy 90°, Tryb ECO, możliwość zgrania danych do HACCP , Elektroniczna i cyfrowa regulacja temperatury i rozmrażania. Temperatura pracy: 0°C do +8°C, Klasa klimatyczna 4. Klasa energetyczna A			1.342x700x850	0,20	0,20	230			1
31.18	Wózek jezdny z prowadnicami				700x500x1700						4
31.19	Umywalka		stal nierdzewna		400x430x190				Zimna, ciepła	DIN 50	3
31.20	Stół roboczy z szafką		stal nierdzewna		1600x700x850						2
I PIĘTRO											
32	Toaleta i szatnia damska										
32.1	Komplet trzech szafek pracowniczych dwudzielnych z ławeczką		stal malowana proszkowo		1200x800x1800						7
32.2	Komplet dwóch szafek pracowniczych dwudzielnych z ławeczką		stal malowana proszkowo		800x800x1800						1
33	Toaleta i szatnia męska										
33.1	Komplet trzech szafek pracowniczych dwudzielnych z ławeczką		stal malowana proszkowo		1200x800x1800						4
33.2	Komplet dwóch szafek pracowniczych dwudzielnych z ławeczką		stal malowana proszkowo		800x800x1800						1
34	Pomieszczenie socjalne										
						SUMA (kW)	533,83				