

SPECYFIKACJA TECHNICZNA URZĄDZEŃ

Lp.	Ozn. na rys.	Nazwa produktu	Wymiary szer x gł x wys	Moc kW	Zasilanie 230/400V	Producent (wpisuje wykonawca)	Model (wpisuje wykonawca)	Ilość	Specyfikacja / Uwagi
PARTER									
1.29 POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE									
1.	2	Szafa na sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji z drzwiami skrzydłowymi na dwa przedziały	900x500x2000	-	-			1	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 (ziarno 320) - według opisu grupy mebli podstawowych. Uwaga: pomieszczenie wyposaża przyszły użytkownik. Nie wyceniać.
1.20 POMIESZCZENIE DEZYNFEKCJI JAJ									
2.	10	Szafa chłodnicza na jaja, poj. 650 litrów	695x810x2020	0,26	230			1	• Wymuszony obieg powietrza • Automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu gorącym gazem • Regulacja z wyświetlaczem cyfrowym • Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia • Izolacja korpusu chłodniczego pianowana metodą wysokociśnieniową • Higieniczne wykonanie • Wykonana ze stali nierdzewnej • Klasa klimatyczna 5.
3.	11	Stół ze zlewem 1-komorowym i półką	1200x700x850	-	-			1	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 (ziarno 320) - według opisu grupy mebli do zmywania.
4.	*	Bateria zlewozmywakowa	-	-	-			1	• Stojąca, jednootworowa, 2 rodzaje wody (c/z) • Chromowana • Przepływ 12 l/min. • Wylewka obrotowa o długości 210mm.
5.	12	Naświetlacz UV do jaj	425x430x280	0,08	230			1	• Urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj i noży • Można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj lub 15 sztuk noży o długości do 320mm i wysokości do 40 mm • W cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii Salmonella, E.Coli, ziarenkowców, lasczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki • Czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund • Automatyczne wyłączenie lamp przy otwarciu szuflady • Kratka wykonana ze stali chromowanej • Całość wykonana ze stali nierdzewnej.
1.22 POMIESZCZENIE OBRÓBKİ WSTĘPNEJ									
6.	14	Obieraczka do warzyw (w tym ziemniaków) z osadnikiem obierzyn, wsad 5-7kg	450x530x1040	0,55	400			1	• Teoretyczna wydajność: 150 ÷ 230 kg/h • Minutnik: 0 ÷ 15 min + stałe włączenie • Przyłącze wody z zaworem elektromagnetycznym • Talerz ścierny i boczne okładziny ściernie • Można stosować do wielogodzinnej pracy ciągłej.

7.	15	Podest na warzywa	1085x500x250	-	-			1	<ul style="list-style-type: none"> • Specjalnie zaprojektowane do składowania skrzyń w miejscach, gdzie powinny być przestrzegane normy higieniczne • Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej • Półki polietylenowe przeznaczone do kontaktu z żywnością, które można w prosty sposób zdjąć i myć w profesjonalnych zmywarkach.
8.	17	Stół z półką	2000x700x850	-	-			1	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 (ziarno 320) - według opisu grupy mebli podstawowych.
1.23 KUCHNIA ZIMNA									
9.	18	Pojemnik jezdny na odpadki z pokrywą, poj. 50 litrów	Ø380 h=575	-	-			2	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 (ziarno 320) - według opisu grupy podstawy, wózki. Uwaga: dostarcza przyszły użytkownik w tym również do pomieszczenia dezynfekcji jaj. <u>Nie wyceniać.</u>
10.	20	Stół ze zlewem 1-komorowym i półką	1800x700x850	-	-			1	
11.	*	Bateria zlewomywakowa		-	-			1	<ul style="list-style-type: none"> • Stojąca, jednootworowa, 2 rodzaje wody (c/z) • Chromowana • Przepływ 12 l/min. • Wylewka obrotowa o długości 210mm.
12.	21	Stół chłodniczy 3-drzwiowy z agregatem bocznym, poj. 360 litrów	1750x700x850	0,33	230			1	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 (ziarno 320) - według opisu grupy urządzenia chłodnicze.
13.	22	Szafka ścienna, drzwi suwne	1700x350x600	-	-			1	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 (ziarno 320) - według opisu grupy mebli podstawowych.
14.	22	Półka dwupoziomowa	1750x400x600	-	-			1	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 (ziarno 320) - według opisu grupy mebli podstawowych.
15.	23	Stół roboczy z półką	1600x700x850	-	-			1	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 (ziarno 320) - według opisu grupy mebli podstawowych.
16.	24	Stół chłodniczy 2-drzwiowy z agregatem bocznym, poj. 360 litrów	1300x700x850	0,24	230			1	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 (ziarno 320) - według opisu grupy urządzenia chłodnicze.
17.	25	Szafka ścienna, drzwi suwne	1300x350x600	-	-			1	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 (ziarno 320) - według opisu grupy mebli podstawowych.

18.	26	Krajalnica do wędlin i sera, średnica noża 250mm	397x615x407	0,16	230			1	<ul style="list-style-type: none"> • Nóż pokryty teflonem • Płynna regulacja grubości plastra w zakresie od 0 do 16 mm • Zaprojektowana i wykonana w sposób zapewniający utrzymanie najwyższych warunków sanitarnych • Optymalny kąt pochylenia stołu w połączeniu z odpowiednio dobranym kształtem płyty dociskowej zapewnia pewny grawitacyjny docisk krojonej żywności • Ergonomiczny kształt uchwytu stołu • Elementy krajalnicy mające kontakt z żywnością wykonano z blachy nierdzewne • Ostrzałka noża.
1.24 KOMORA CHŁODNICZA									
19.	pom. 1.24	Komora chłodnicza bez podłogi, warstwa antybakteryjna	2400x3500x2345	-	-			1	<ul style="list-style-type: none"> • Grubość ścian 80 mm wypełnionych pianką poliuretanową o gęstości 40 (kg/m3) spienionych cyklopentanem • Współczynnik przenikania ciepła U: 0,25 (W/m2) zgodnie z DIN 13165 • Drzwi zamykane na klucz z bezpieczną klamką • Oświetlenie LED • Szybki i łatwy montaż w systemie pióro-wpust z samocentrującymi złączami mimośrodowymi • Łatwa rozbudowa i łatwy ponowny montaż dzięki spoinom bez wypełnienia klejowego i silikonowego • W pełni higieniczne zaokrąglenia ścian • Wysoki standard higieniczny dzięki powierzchniom przeciwdrobnoustrojowym • Łączenie ścian na zakładkę bez spoin zapobiega osadzaniu się zabrudzeń i wody.
20.	pom. 1.24	Agregat monoblok sufitowy		-	230			1	
21.	27	Regał magazynowy aluminiowo-polietylenowy 4-półkowy	1690x600x1750	-	-			2	<ul style="list-style-type: none"> • Konstrukcja wykonana z aluminium anodyzowanego • Półki polietylenowe przeznaczone do kontaktu z żywnością • Półki mogą być montowane na różnych wysokościach, w zależności od potrzeb i przeznaczenia (odstęp między poziomami co 150 mm) • Łatwy montaż bez użycia specjalistycznych narzędzi • Łatwe w czyszczeniu i konserwacji • Wkłady polietylenowe można w prosty sposób zdjąć i myć w profesjonalnych zmywarkach.
1.27 ZMYWALNIA									
22.	28	Stół odkładczy z półką na brudne naczynia	1150x700x875	-	-			1	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 (ziarno 320) - według opisu grupy mebli podstawowych.
23.	29 i 30	Stół załadowczy ze zlewem 1-komorowym i półką oraz wysuniętym blatem z otworem na odpadki nad koszem	2000x750x875	-	-			1	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 (ziarno 320) - według opisu grupy mebli do zmywania. Uwaga: koszt na odpadki dostarcza przyszły użytkownik-<u>nie wyceniać.</u>

24.	*	Bateria prysznicowa z wylewką		-	-			1	<ul style="list-style-type: none"> • Sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody (c/z) • Posiada elastyczną sprężynę ze stali nierdzewnej • Szczególnie odporna na wysoką temperaturę i ciśnienie wody • Ergonomiczny prysznic zawiera dźwignię sterującą przepływem wody, zawór zwrotny oraz pierścieni do ustawienia pracy ciągłej • Wysoka gęstość chromowania wszystkich części • W standardowym wyposażeniu znajdują się elastyczne węże do podłączenia do sieci oraz akcesoria niezbędne do montażu.
25.	*	Pojemnik jezdny na odpadki z pokrywą, poj. 50 litrów	Ø380 h=575	-	-			1	<p>Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 (ziarno 320) - według opisu grupy podstawy, wózki. <u>Uwaga: dostarcza użytkownik-nie wyceniać.</u></p>
26.	31	Zmywarka kapturowa z dozownikami i pompą odpływową oraz płuczącą do naczyń/tac	721x836x1565/2080	10,2	400			1	<ul style="list-style-type: none"> • Wydajność: 60/40/20 koszy/h • 3 programy standardowe (cykle: 60", 90", 180") + 9 programów specjalnych • Wymiary kosza: 500x500 mm • Wysokość otworu drzwi: 465 mm • Maksymalna wysokość szklanki: 450 mm, talerza: 450 mm • Dwupłaszczowa obudowa • Zużycie wody: 1,6 l/cykl • Ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej • Sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania umieszczony na górnej części kaptura • Podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu • Licznik cykli mycia • Autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów • Bojler atmosferyczny z pompą wzmacniającą ciśnienie płukania • Termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP • Softstart - system płynnego zwiększania ciśnienia przy rozpoczęciu mycia • Energy saving - oszczędzanie energii w czasie nieużywania zmywarki • Tłoczona wanna z nierdzewnymi filtrami + potrójny filtr odpływu • Automatyczny start po zamknięciu kaptura • Program samoczyszczenia • Dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo • Kontrolki pracy i grzania • Regulowany termostaat bojlera • Kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce • Wbudowana pompa odpływu
27.	*	Zmiękcacz wody automatyczny, ilość złoża: 8 litrów	280x520x535	0,01	230			1	<ul style="list-style-type: none"> • Ilość uzdatnionej wody pomiędzy regeneracjami przy 10°dh - 2 400 litrów • Ilość złoża - 8 litrów • Zbiornik soli - 24 kg • Maksymalna temperatura wody <40°C • Elektro-mechaniczna głowica • Podczas regeneracji dostępna jest twarda woda

28.	32	Zmywarka podblatowa z dozownikami i pompą odpływową oraz płuczącą do szkła	600x600x820	7,9	400			1	<ul style="list-style-type: none"> • Wydajność: 60/40/20 koszy/h • 3 programy standardowe (cykle: 60", 90", 180") + 9 programów specjalnych • Wymiary kosza: 500x500 mm • Wysokość otworu drzwi: 385 mm • Maksymalna wysokość szklanki: 355 mm, talerza: 390 mm • Dwupłaszczowa obudowa • Zużycie wody: 1,6 l/cykl • Ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej • Sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania • Podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu • Licznik cykli mycia • Autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów • Bojler atmosferyczny z pompą wzmacniającą ciśnienie płukania • Termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP • Softstart - system płynnego zwiększania ciśnienia przy rozpoczęciu mycia • Energy saving - oszczędzanie energii w czasie nieużywania zmywarki • Tłoczona wanna z nierdzewnymi filtrami • Automatyczny start po zamknięciu drzwi • Program samoczyszczenia • Dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo • Kontrolki pracy i grzania • Regulowany termostat bojlera • Kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce • Wbudowana pompa odpływu.
29.	33	Stół wyładowczy z półką na zmiękcacz oraz miejscem na zmywarkę podblatową i wycięciem na słup	1400x750x875	-	-			1	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 (ziarno 320) - według opisu grupy mebli do zmywania.
30.	34	Wózek 3-poziomowy do transportu talerzy	1000x600x850	-	-			1	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 (ziarno 320) - według opisu grupy podstawy, wózki.
31.	35	Szafa przelotowa dzielona, drzwi suwne na czyste naczynia	1200x700x2000	-	-			2	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 (ziarno 320) - według opisu grupy mebli podstawowych.
1.25 KUCHNIA GŁÓWNA									
32.	51	Kuchnia elektryczna 6-polowa z piekarnikiem konwekcyjnym GN 1/1	1200x700x900	20,92	400			1	<ul style="list-style-type: none"> • Płyty szybkogrzejne o średnicy 220 mm • Wysoka moc - duża wydajność • Łatwe utrzymanie czystości • Piekarnik o wymiarach: 550x360x340 mm.

33.	52	Patelnia elektryczna uchylna z nierdzewnym dnem, poj. 50 litrów, automatyczne podnoszenie	800x700x900	10,5	400			1	<ul style="list-style-type: none"> Nierdzewna wanna - nierdzewne dno patelni o grubości 12 mm Przeznaczona do smażenia, duszenia, gotowania Idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła Udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni Nierdzewna uchylna pokrywa Automatyczne uchylanie wanny Zawór do napuszczania wody.
34.	53	Kocioł elektryczny, poj. 50 litrów	800x700x900	9	400			1	<ul style="list-style-type: none"> Grzanie pośrednie Cięśniowy zawór bezpieczeństwa Automatyczna regulacja ciśnienia pary Zawór spustowy.
35.	54	Płyta grillowa elektryczna 1/2 ryflowana 1/2 gładka na podstawie z szafką, powłoka superchrom	600x700x900	7,4	400			1	<ul style="list-style-type: none"> Wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane Powierzchnia nieprzywieralna Powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii Posiada aprobatę MoCA Odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury Wymiar płyty: 560x510 mm Higiena i komfort pracy Zakres temperatur: 50 - 300°C Kontrolka pracy i grzania Wykonanie nierdzewne Szuflada na tłuszcz.
36.	55	Frytownica elektryczna 2-komorowa na podstawie z szafką z drzwiami, poj. 2x13 litrów	800x700x900	23,9	400			1	<ul style="list-style-type: none"> Moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory Pokrywa wanny Zawór spustowy Pojemnik na fryturę z filtrem Grzałka obrotowa Drzwi w standardzie Wymiary wanny: 2x 240x350x380 mm Zimna strefa Zakres temperatur: 50 - 190°C.
37.	56	Płyta robocza z szufladą na podstawie z szafką	600x700x900	-	-			1	<ul style="list-style-type: none"> Zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy Pojemnik z tworzywa wewnątrz szuflady Wymiary szuflady 490x500x150 mm.
38.	57	Makaroniarka elektryczna, poj. 25 litrów	400x700x900	7,8	400			1	<ul style="list-style-type: none"> Komora wykonana ze stali AISI 316 Zawór do napuszczania wody Otwór przelewowy Zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu Wymiary wanny: 305x335x327 mm GN 2/3.

39.	59	Zmywarka do mycia sprzętu kuchennego z pompą odpływową	850x850x1960/ 2274	18,7	400			1	<ul style="list-style-type: none"> • Wydajność: 30/15/10/5 koszy/h • 4 programy standardowe (cykle: 120", 240", 360", 720") + 4 programy specjalne • Wymiary nierdzewnego kosza: 700x700 mm • Wysokość otworu drzwi: 850 mm • Dwupłaszczowa obudowa • Zużycie wody: 3 l/cykl • Bojler atmosferyczny z pompą płukania • Ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej • Sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania • Podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu • Autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów • Pompa wzmacniająca ciśnienie płukania • Termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP • Program samoczyszczenia • Dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo • Kontrolki pracy i grzania • Regulowany termostat bojlera • Kosze w zestawie: 1x uniwersalny • Wbudowana pompa odpływu.
40.	*	Zmiękcacz wody automatyczny, ilość złoża: 8 litrów	280x520x535	0,01	230			1	<ul style="list-style-type: none"> • Ilość uzdatnionej wody pomiędzy regeneracjami przy 10°dh - 2 400 litrów • Ilość złoża - 8 litrów • Zbiornik soli - 24 kg • Maksymalna temperatura wody <40°C • Elektro-mechaniczna głowica • Podczas regeneracji dostępna jest twarda woda.
41.	61	Regał ociekowy z 3-półkami perforowanymi przestawnymi i wanienką ociekową oraz 1-półką gładką przestawną na samym dole pod zmiękcacz	450x800x1800	-	-			1	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 (ziarno 320) - według opisu grupy regały.
42.	63	Stół chłodniczy 3-drzwiowy z agregatem bocznym, poj. 360 litrów	1750x700x850	0,33	230			1	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 (ziarno 320) - według opisu grupy urządzenia chłodnicze.
43.	64	Półka dwupoziomowa	1750x400x600	-	-			1	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 (ziarno 320) - według opisu grupy mebli podstawowych.
44.	65	Stół ze zlewem 1-komorowym i półką oraz wycięciem na słup, rant lewy	2200x700x850	-	-			1	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 (ziarno 320) - według opisu grupy mebli do zmywania.

45.	*	Bateria zlewozmywakowa		-	-			1	<ul style="list-style-type: none"> • Stojąca, jednootworowa, 2 rodzaje wody • Chromowana • Przepływ 12 l/min. • Wylewka obrotowa o długości 210mm.
46.	66	Stół chłodniczy 4- drzwiowy z agregatem bocznym, poj. 480 litrów	2200x700x850	0,44	230			1	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 (ziarno 320) - według opisu grupy urządzenia chłodnicze.
47.	67	Stół ze zlewem 1- komorowym z szafką, drzwi suwane	1800x700x850	-	-			1	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 (ziarno 320) - według opisu grupy mebli do zmywania.
48.	*	Bateria zlewozmywakowa		-	-			1	<ul style="list-style-type: none"> • Stojąca, jednootworowa, 2 rodzaje wody • Chromowana • Przepływ 12 l/min. • Wylewka obrotowa o długości 210mm.
49.	68	Stół z półką oraz wycięciem na słup, rant lewy	1500x700x850	-	-			1	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 (ziarno 320) - według opisu grupy mebli podstawowych.
50.	69	Stół chłodniczy 3- drzwiowy z agregatem bocznym, poj. 360 litrów	1750x700x850	0,33	230			1	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 (ziarno 320) - według opisu grupy urządzenia chłodnicze.

51.	70	Piec konwekcyjno-parowy 10xGN 1/1 elektryczny, sterowanie dotykowe, automatyczne mycie: 9 programów	850x842x1064	18,9	400			1	<ul style="list-style-type: none"> • Inteligentne zarządzanie klimatem z pomiarami, regulacją i kontrolą wilgotności dokładnymi co do procenta • Rzeczywistą zmierzoną wilgotność w komorze do gotowania można regulować i wyświetlać • Inteligentnie sterowana i ręcznie programowalna dynamiczna cyrkulacja powietrza w komorze do gotowania dzięki 2 wysokowydajnym wirnikom obracającym się w dwóch kierunkach z 5 prędkościami • Inteligentne sterowanie ścieżkami przyrządzania z automatycznym dostosowaniem kroków gotowania do określonego pożądanego rezultatu, np. przybrązowienia i stopnia ugotowania, jest bezpieczne, i skuteczne. Niezależnie od operatora, wielkości potrawy i ilości żywności • Precyzyjne co do sekundy monitorowanie i obliczanie brązowienia na podstawie reakcji Maillarda w celu odtworzenia optymalnych rezultatów gotowania • Indywidualne, intuicyjne programowanie nawet 1200 procesów gotowania zawierających maks. 12 kroków poprzez przeciąganie i upuszczanie • Optyczna sygnalizacja żądań załadunku i wyładunku poprzez energooszczędne oświetlenie LED • Wydajny generator pary gwarantuje optymalną wydajność nawet przy niskich temperaturach poniżej 100°C • Funkcja Cool-Down do szybkiego chłodzenia komory do gotowania z możliwością wyboru dodatkowego szybkiego chłodzenia przez wtrysk wody • Czujnik temperatury rdzenia z 6 punktami pomiarowymi oraz automatyczną korektą błędów w przypadku wykrycia błędnego wklucia • Automatyczny system czyszczenia i pielęgnacji komory i generatora pary niezależny od ciśnienia sieciowego • 9 programów myjących do czyszczenia bez nadzoru, nawet przez noc, z automatycznym myciem i usuwaniem kamienia z generatora pary • Ultraszybkie czyszczenie w zaledwie 12 minut zapewnia prawie nieprzerwaną, higieniczną produkcję • Czyszczenie ułatwiają drzwiczki komory do gotowania z 3 szybkami i wentylowaną przestrzenią między szybkami, ze specjalną powłoką odbijającą ciepło i odchylanymi szybkami ze szkła • Kolorowy wyświetlacz TFT o przekątnej 10,1 cala i wysokiej rozdzielczości oraz pojemnościowy ekran dotykowy z łatwymi do zinterpretowania symbolami umożliwiają prostą, intuicyjną obsługę oraz sterowanie poprzez przesuwanie i przeciąganie • Sygnał akustyczny i wizualny w razie konieczności podjęcia działania • Praca bez układu zmiękczenia wody i bez konieczności dodatkowego ręcznego usuwania kamienia.
52.	*	Podstawa pod piec z półką, 2 rzędy przewodnic	pod wymiar pieca - z bolcami					1	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 (ziarno 320) - według opisu grupy mebli podstawowych
POZIOM -2									
U2.16 ŚLUZA DOSTAWCZA PIONU GASTRONOMICZNEGO									
53.	2	Stół z półką	1000x600x850					1	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 (ziarno 320) - według opisu grupy mebli podstawowych

U2.15 KOMORA CHŁODNICZA									
54.	U2.15	Komora chłodnicza z podłogą ze stali nierdzewnej 1600N, warstwa antybakteryjna	2500x5700x2410					1	<ul style="list-style-type: none"> • Grubość ścian 80 mm wypełnionych pianką poliuretanową o gęstości 40 (kg/m3) spienionych cyklopentaniem • Współczynnik przenikania ciepła U: 0,25 (W/m2) zgodnie z DIN 13165 • Drzwi zamykane na klucz z bezpieczną klamką • Oświetlenie LED • Szybki i łatwy montaż w systemie pióro-wpust z samocentrującymi złączami mimośrodowymi • Łatwa rozbudowa i łatwy ponowny montaż dzięki spoinom bez wypełnienia klejowego i silikonowego • Podłoga ze stali nierdzewnej 1.4301 tłoczona na okrągło ze szlifem wzdłużnym wykonana bezspoinowo i bezstopniowo złączeniem na zakładkę • Antypoślizgowe wytłoczenie w podłodze • W pełni higieniczne zaokrąglenia ścian • Wysoki standard higieniczny dzięki powierzchniom przeciwdrobnoustrojowym • Łączenie ścian na zakładkę bez spoin zapobiega osadzaniu się zabrudzeń i wody.
55.	*	Agregat				Udostępnia Inwestor		1	Nie wyceniać.
56.	*	Montaż i transport komory						1	
57.	4	Regał magazynowy aluminiowo-polietylenowy 4-półkowy	3026x600x1750					1	<ul style="list-style-type: none"> • Konstrukcja wykonana z aluminium anodyzowanego • Półki polietylenowe przeznaczone do kontaktu z żywnością • Półki mogą być montowane na różnych wysokościach, w zależności od potrzeb i przeznaczenia (odstęp między poziomami co 150 mm) • Łatwy montaż bez użycia specjalistycznych narzędzi • Łatwe w czyszczeniu i konserwacji • Wkłady polietylenowe można w prosty sposób zdjąć i myć w profesjonalnych zmywarkach.
U2.14 MAGAZYN WARZYW I OWOCÓW									
58.	4	Regał magazynowy aluminiowo-polietylenowy 4-półkowy	3026x600x1750					1	<ul style="list-style-type: none"> • Konstrukcja wykonana z aluminium anodyzowanego • Półki polietylenowe przeznaczone do kontaktu z żywnością • Półki mogą być montowane na różnych wysokościach, w zależności od potrzeb i przeznaczenia (odstęp między poziomami co 150 mm) • Łatwy montaż bez użycia specjalistycznych narzędzi • Łatwe w czyszczeniu i konserwacji • Wkłady polietylenowe można w prosty sposób zdjąć i myć w profesjonalnych zmywarkach.
59.	5	Podest na warzywa aluminiowo-polietylenowy	1085x500x250					1	<ul style="list-style-type: none"> • Konstrukcja wykonana z aluminium anodyzowanego • Półki polietylenowe przeznaczone do kontaktu z żywnością • Półki mogą być montowane na różnych wysokościach, w zależności od potrzeb i przeznaczenia (odstęp między poziomami co 150 mm) • Łatwy montaż bez użycia specjalistycznych narzędzi • Łatwe w czyszczeniu i konserwacji • Wkłady polietylenowe można w prosty sposób zdjąć i myć w profesjonalnych zmywarkach.
60.	6	Szafa chłodnicza GN 2/1, poj. 650 litrów	695x810x2020	0,26	230			1	<ul style="list-style-type: none"> • Wymuszony obieg powietrza • Automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu gorącym gazem • Regulacja z wyświetlaczem cyfrowym • Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia • Izolacja korpusu chłodniczego pianowana metodą wysokociśnieniową • Higieniczne wykonanie • Wykonana ze stali nierdzewnej • Klasa klimatyczna 5.

61.	7	Szafa mroźnicza GN 2/1, poj. 650 litrów	695x810x2020	0,42	230			1	<ul style="list-style-type: none"> • Wymuszony obieg powietrza • Automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu gorącym gazem • Regulacja z wyświetlaczem cyfrowym • Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia • Izolacja korpusu chłodniczego pianowana metodą wysokociśnieniową • Higieniczne wykonanie • Wykonana ze stali nierdzewnej • Klasa klimatyczna 5.
U2.13 MAGAZYN PRODUKTÓW SUCHYCH									
62.	4	Regał magazynowy aluminiowo-polietylenowy 4-półkowy	2126x600x1750					2	<ul style="list-style-type: none"> • Konstrukcja wykonana z aluminium anodyzowanego • Półki polietylenowe przeznaczone do kontaktu z żywnością • Półki mogą być montowane na różnych wysokościach, w zależności od potrzeb i przeznaczenia (odstęp między poziomami co 150 mm) • Łatwy montaż bez użycia specjalistycznych narzędzi • Łatwe w czyszczeniu i konserwacji • Wkłady polietylenowe można w prosty sposób zdjąć i myć w profesjonalnych zmywarkach.