

## SPECYFIKACJA URZĄDZEŃ TECHNOLOGICZNYCH KUCHNI GASTRONOMICZNEJ

Budowa Przedszkola Gminnego w Jaczowie  
Jaczów, dz: 617/4

L.p	Urządzenie – specyfikacja techniczna	Wymiary	Ilość
1	Taboret gazowy – moc 9kW, pojedynczy palnik, żeliwne ruszty, nakładka redukcyjna na ruszt, regulowane nóżki, płomień pilotowy, redukcja mocy palnika 1/5 (płomień oszczędnościowy), palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływowym, przystosowany do garnków 50-100l., G20 z możliwości adaptacji do G27 i G31	580x580x310	1
2	Kuchnia gazowa nastawna 6-palnikowa (3,5+3x5+2x7) – moc 32,5 kW, na podstawaie szkieletowej otwartej z półką, panel przedni grawerowany, kontrolki zasilania i pracy, redukcja mocy palników 1/5 (płomień oszczędnościowy), palniki z zabezpieczeniem przeciwwypływowym, dwie nakładki redukcyjne na ruszt, kominiek dla modułu 400,800 i 1200, G20 z możliwości adaptacji do G27 i G31	1200x700x250	1
3	Patelnia elektryczna uchylna – moc 6,3kW, ręczny przechył misy w celu zlewania oleju, powierzchnia robocza 0.27m <sup>2</sup> , płynna regulacja temperatury, termostat bezpieczeństwa z manualnym resetem, obudowa i misa wykonana ze stali nierdzewnej, wydajność ok. 100 kotletów/h, pojemność misy ok. 40 l.	700x786x912	1
4	Kocioł warzelny elektryczny – moc 12,5kW, przyłącze wody 3/8" (woda ciepła i zimna), pojemność robocza: 80L, napięcie zasilania: 3 NPE 230/400V 50Hz, system grzania: pośredni	800x700x900	1
5	Piec konwekcyjno – parowy elektryczny o mocy 9,9kW, podstawa do pieca szkieletowa otwarta ze stali nierdzewnej, pojemność 7xGN1/1, system myjący Rotor.KLEAN, odległość między półkami 67 mm, oświetlenie LED, zestaw podłączeniowy w komplecie, z zestawem blach do pieca i uzdatniaczem wody. - blacha ALU pokryta teflonem GN11 H20 – 10szt - blacha ALU pokryta teflonem GN11 H40 – 10szt - blacha perforowana GN11 H40 – 7 szt - ruszt ze stali nierdzewnej – 3 szt	750x773x843	1
6	Szafa chłodnicza ze stali nierdzewnej GN 2/1 589l. - moc 0,36 kW, obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej, elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury, automatyczne odszranianie/rozmrażanie, automatyczne odparowanie skroplin, izolacja z pianki poliuretanowej, grubość korpusu izolowanego 70 mm, regulowane nóżki (+/- 45 mm) ze stali nierdzewnej, 3 półki GN 2/1 z kompletem prowadnic w standardzie, samodomykające się drzwi z zamkiem na klucz, uchwyt drzwi profilowany z blachy nierdzewnej, wymiary półek	740x830x2000	1

	WxD: 530x650 mm, oświetlenie komory, wentylowany parownik, pojemność netto 444 l, czynnik roboczy R134a - 380 gm, dedykowane prowadnice 840643, 21 poziomów na prowadnice (półek lub GN) odległość między prowadnicami 50 mm		
7	Szafa mroźnicza ze stali nierdzewnej GN 2/1589l. - moc 0,69kW, obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej, elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury, automatyczne odszranianie/rozmrażanie, automatyczne odparowanie skroplin, izolacja z pianki poliuretanowej, grubość korpusu izolowanego 70 mm, regulowane nóżki (+/- 45 mm) ze stali nierdzewnej, 3 półki GN 2/1 z kompletem prowadnic, samodomykające się drzwi z zamkiem na klucz, uchwyt drzwi profilowany z blachy nierdzewnej, wymiary półek WxD: 530x650 mm, wentylowany parownik, Pojemność netto 444 l, czynnik roboczy R404a 400g, dedykowane prowadnice 840643, 21 poziomów na prowadnice (półek lub GN) odległość między prowadnicami 50 mm.	740x830x2000	1
8	<p>Meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej, monolityczna konstrukcja spawana, wyposażone w stopki regulujące +20-5mm i blokujący bolec ekwipotencjalny, blaty przyściennie z rantem tylnym, blaty wzmocnione od spodu płytą podwójnie laminowaną, obrzeże płyty z tyłu osłonięte profilem ze stali nierdzewnej, nogi z profili kwadratowych, podstawy stołów usztywnione ramką górną z prześwitami dolnej półki (korpusu) nad posadzką, drzwi wykonane z dwóch warstw blachy w formie puszki usztywnionej wyposażone w zatrzask magnetyczny, drzwi suwane zawieszone w korpusie na prowadnicy ze stali nierdzewnej i przesuwane na rolkach. Regały z półkami wzmocnionymi (zagięcie krawędzi do środka oraz metalowe profile typu Omega, maksymalne obciążenie półek 70kg/m2. Szuflady ze stali nierdzewnej, prowadnice ze stali ocynkowanej umożliwiające pełen wysuw szuflad, maksymalne obciążenie 25kgm wyposażone we wpuszczany uchwyt z ABS. Blaty stołów ze zlewami obniżone o 19mm, wzmocnione profilami typu Omega, wyposażone w zaślepiiony otwór pod baterie. Komory zlewów, basenów i umywalek wykonane ze stali nierdzewnej wyposażone w otwór pod syfony.</p>		
	- blat roboczy z półką pośrednią	300x700x850	2
	- blat roboczy z półką pośrednią	300x700x850	2
	- stół przyścienny z półką pośrednią	2000x700x850	1
	- stół ze zlewem L i półką + bateria prysznicowa	1600x700x850	1
	- stół ze zlewem komora P i półką + bateria prysznicowa	1700x700x850	1
	- regał ociekowy z 4 półkami perforowanymi	1000x700x1800	1
	- basen z komorą 300 i baterią prysznicową	1000x700x850	1
	- umywalka	400x295	1
	- stół z półką pośrednią	1200x700x850	1
	- regał magazynowy, półki przestawne pełne 4 poziomowy	1000x600x1800	2
	- regał magazynowy, półki przestawne pełne 4 poziomowy	1200x600x1800	2
	- regał gretingowy ze stali chromowanej	1200x610x1800	1
	- regał gretingowy ze stali chromowanej	2130x610x1800	1

	- stół z półką i miejscem na chłodziarkę	2000x600x850	1
	- stół ze zlerwem dwukomorowym	2000x600x850	1
	- wózek kelnerski z półką (spawany)	800x500x850	2
	- stół załadowczy ze zlewem dwukomorowym , półką pośrednią i baterią prysznicową	1600x755x900	1
	- stół wyładowczy z półką	1200x755x900	1
	- szafa przelotowa 4 poziomowa z drzwiami suwanymi i skrzydłowymi	1200x600x2000	1
9	Obieraczka – 12kg, moc 0,55kW poliwęglanowa pokrywa z wyłącznikiem bezpieczeństwa, czasomierz z regulacją do 5 minut, prosta zwarta obudowa, cicha praca, dostęp do podzespołów obieraczki	450x820x920	1
10	Naświetlacz szufladowy ze stali nierdzewnej, urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj i noży, można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj lub 17 sztuk noży o wymiarach długości 320mm i wysokości 40 mm, w cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii Salmonella, E.Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki, czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund, automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie, kratka ze stali chromowanej,	360x530x245	1
11	Zmywarko wyparzarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego, pompą wspomagającą płukanie o mocy 11,1kW wykonana ze stali nierdzewnej, czas trwania cyklu 90/120/180 sek., kosz do talerzy, kosz do szkła, kosz na sztućce oraz kubek na sztućce w standardzie, 2 pary ramion myjąco-płuczących, zużycie wody 2,5/cykl, max. wysokość mytego naczynia 420 mm, kosze 500x500 mm, jelitkowy dozownik płynu myjącego, nablyszczającego i pompa wspomagająca płukanie w standardzie, sterowanie elektroniczne, sygnalizacja dźwiękowa końca pracy, wyświetlacz temperatury wody bojlera i komory, regulowane nóżki (+/- 45 mm )	690x794x1500	1
12	Lodówka podblatowa ze stali nierdzewnej do przechowywania jaj, moc 0,2kW przystosowana do pracy w temperaturze otoczenia +25 C, bezobsługowe usuwanie skroplin powstających w czasie rozmrażania (odparowanie), izolacja poliuretanowa 35 mm, grawitacyjny system chłodzenia, uszczelka drzwi z wkładem magnetycznym, z przodu 2 regulowane stopki i 2 kółka w tylnej części korpusu ułatwiające wsunięcie lodówki pod blat i wypoziomowanie, drzwi lodówki wyposażone są w zamek,	540x580x800	1