**Zamawiający:**

**Gmina Dygowo**

**ul. Kolejowa 1,**

**78-113 Dygowo**

**Załącznik 1A Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa** | **Opis, wymagania techniczne, parametry** | **Wymiary**  **(szer/gł/wys)**  **(mm)**  **(+/- 5%)** | **Ilość (szt)** | | | **Oferowane urządzenie, producent, marka model**  **nr katalogowy** | **Cena netto**  **(zł)** | **Wartość netto**  **(zł)** | | **Wartość brutto**  **(zł)** | |
| **1** | **ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH** | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | Wózek kelnerski | Wózek kelnerski, 3-półkowy, półki wykonane są z blachy o grubości 1,0 mm, wykonanie ze stali AISI 304 przy wózkach montowane są koła o średnicy 100 mm | 900/600/850 | 1 | | |  |  |  | |  | |
| 1.2 | Stół ze zlewem i półką, otwór pod baterię | Stół ze zlewem (P) i półką, otwór pod baterię fi 35. Stół wykonany ze stali AISI 304, blat o grubości min. 1mm, komora tłoczona, zaokrąglona, wymiar komory 500x500, odsunięcie tylne 80mm, miejsce na pojemnik do odpadów, rant lewy | 1200/700/850 | 1 | | |  |  |  | |  | |
| 1.2.1 | ﻿Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką | Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką nierdzewny przewód ciśnieniowy, uchwyt ścienny, spryskiwacz ze sterowaniem dźwigniowym |  | 1 | | |  |  |  | |  | |
| 1.3 | Zmywarka podblatowa z pompą spustową | Zmywarka do naczyń i szkła 4 programy standardowe (cykle: 60”, 120”, 150”,600”), program samoczyszczenia, wymiary kosza: 500x500 mm, wysokość otworu drzwi - 365 mm, jednopłaszczowa obudowa / dwupłaszczowe drzwi, zużycie wody: 2,1 l/cykl, bojler ciśnieniowy o pojemności 6 l/3 kW, tłoczona wanna o pojemność 20 l , górne i dolne ramiona myjąco - płuczące, sterowanie elektroniczne, podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu, licznik cykli mycia, tłoczone prowadnice koszy, moc 5,4 kW, zasilanie 400V | 575/605/820 | 1 | | |  |  | |  | |  |
| 1.3.1 | Podstawa pod zmywarkę | wykonanie nierdzewne, miejsce na kosze | 574/573/455 | 1 | | |  |  | |  | |  |
| 1.3.2 | Zmiękczacz wody | Automatyczny, maksymalny przepływ wody 75 l/min, głowica czasowa elektromechaniczna, regenaracja czasowa, zbiornik soli 15 kg, zasilanie 230V | 280/410/535 | 1 | | |  |  | |  | |  |
| 1.4 | Stół odbiorczy  z półką | Stół przyścienny z półką, wykonanie ze stali AISI 304; blat ze stali minimum 1mm | 850/700/850 | 1 | | |  |  | |  | |  |
| 1.5 | Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi | Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi, wykonane ze stali AISI 304, korpus, oraz półki wykonane z blachy o grubości min 0,8 mm drzwi przesuwne zawieszone na prowadnicy rolkowej wykonanej ze stali nierdzewnej, a w dolnej części prowadzone są na trzpieniu | 870/700/2000 | 1 | | |  |  | |  | |  |
| 1.6 | ﻿Kosz na odpady | wykonany ze stali nierdzewnej, 4 kółka, pokrywa z uchwytem  pojemność 50l | fi 435/610 | 1 | | |  |  | |  | |  |
| **2** | **WYDAWALNIA - PRZYGOTOWALNIA** | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | Stół ze zlewem szufladami i półką | Stół ze zlewem (L), szufladami i półką, rant lewy, wykonanie ze stali AISI 304; blat ze stali minimum 1mm, komora tłoczona, zaokrąglona, wymiar komory 500x500, odsunięcie tylne 80mm, bateria zlewozmywakowa w zestawie | 1300/700/850 | 1 | | |  |  | |  | |  |
| 2.2 | Stół przyścienny z szufladami i szafką otwartą | Stół przyścienny z szufladami i szafką otwartą, wykonanie ze stali AISI 304; blat ze stali minimum 1mm. odsunięcie tylne 80 mm | 1800/700/850 | 1 | | |  |  | |  | |  |
| 2.3 | Piec konwekcyjny | Piec wyposażony w termowentylator, 5 poziomów, wyłącznik czasowy, bardzo szybkie nagrzewanie, 4 tryby pracy, drzwi z podwójna szybą, wzmocniona izolacja termiczna, funkcja konwekcji, wentylowanego pieca do ciasta, rozmrażania, pojemność max 39 l, moc min. 2.6 kW, zasilanie 230V | 550/550/355 | 1 | | |  |  | |  | |  |
| 2.4 | ﻿Kuchenka indukcyjna | Kuchenka indukcyjna, moc min. 3,5 kW elektroniczne sterowanie , 12 stopni mocy, 9 stopni ustawienia temperatury: 60 - 240 °C, zasilanie 230V | 420/330/100 | 2 | | |  |  | |  | |  |
| 2.5 | Okap przyścienny skrzyniowy z filtrami i oświetleniem | Okap przyścienny skrzyniowy z filtrami i oświetleniem, wykonany ze stali AISI 304, o grubości min. 1 mm, zasilanie 230V | 1200/900/450 | 1 | | |  |  | |  | |  |
| 2.6 | Stół przyścienny z półką | Stół przyścienny z półką, rant lewy, wykonanie ze stali AISI 304; blat ze stali minimum 1mm. odsunięcie tylne 80mm | 1200/700/850 | 1 | | |  |  | |  | |  |
| 2.7 | Stół przyścienny z drzwiami suwanymi | Stół przyścienny z drzwiami suwanymi, wykonanie ze stali AISI 304; blat ze stali minimum 1mm. odsunięcie tylne 80mm | 2000/700/850 | 1 | | |  |  | |  | |  |
| 2.8 | Szafa chłodnicza GN 2/1 - 700 l | Szafa chłodnicza GN 2/1 - 700 l, moc 182 W, Wyprodukowana z wysokiej jakości stali nierdzewnej   izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m3, Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem, drzwi wyposażone w zamek, cyfrowy sterownik, Bezobsługowy skraplacz,  Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną. Wyłącznik stykowy na drzwiach, automatyczne odparowanie skroplin. Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, Wyjmowane prowadnice, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki o maksymalnej ładowność do 40 kg. Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1 Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC). Zakres temperatury pracy od -2oC do +8oC w IV klasie klimatycznej. Zasilanie: 230V | 653/842/2040 | 1 | | |  |  | |  | |  |
| 2.9 | Szafa mroźnicza 350 l | Szafa mroźnicza, wykonanie nierdzewne, poj. 350 litrów, elektroniczne sterowanie, jednostka chłodząca umieszczona na dole, automatyczne rozmrażanie, 6 półek, ruszt mrożący, zamek drzwi, dwa koła tylne, moc 0,17 kW, zasilanie 230V | 600/615/1870 | 1 | | |  |  | |  | |  |
| 2.10 | Umywalka z włącznikiem kolanowym | Umywalka z włącznikiem kolanowym, wykonanie ze stali AISI 304 W zestawie: wylewka, zawór mieszający, wyłącznik czasowy kolanowy | 400/385/280 | 1 | | |  |  | |  | |  |
| 3 | **ZAPLECZE KUCHENNE SALI BANKIETOWEJ** | | | | | | | | | | | | |
| 3.0 | Komora mroźnicza | Płyta chłodnicza min. 120mm z rdzeniem poliuretanowym, Drzwi mroźnicze zawiasowe ºC do -25ºC, bezpieczny zamek, stal obustronnie ocynkowana pokryta lakierem poliestrowym o grubości 25µm wypełnione pianą poliuretanową o gęstości 40kg/m3, wyposażone w uszczelkę obwodową uszczelniającą styk płata drzwiowego i futryny, futryna z progiem stalowa, podgrzewana. Komorowy sterownik do układów chłodniczych umożliwiający sterowanie wentylatorami parownika, układem odszraniania, termostatem i oświetleniem, obudowa z tworzywa typu ABS, agregat wyciszony z obudowie, stopień ochrony IP65, izolacja 80mm z poliuretanowej pianki pokrytą blachą aluminiową ryflowaną, duży wyświetlacz i diody LED pokazujące stan pracy układu, czynnik chłodniczy E-452, zasilanie 400V | 1800/2500/  2400 | | 1 | |  |  | |  | |  |
| 3.1 | Regał magazynowy aluminiowy z półkami polietylenowymi | Regał modułowy aluminiowo-polietylenowy, 4-półki wykonane z anodyzowanego aluminium z półkami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, można myć w zmywarkach, nośność do 100 kg/mb półki, możliwość montażu narożnikowego | 2226/400/  1750 | | 1 | |  |  | |  | |  |
| 3.2 | Regał magazynowy aluminiowy z półkami polietylenowymi, narożny | Regał modułowy aluminiowo-polietylenowy, 4-półki wykonane z anodyzowanego aluminium z półkami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, można myć w zmywarkach, nośność do 100 kg/mb półki, narożny | 1052/500/1750 | | 1 | |  |  | |  | |  |
| **4** | **PRZYGOTOWALNIA WSTĘPNA WARZYW** | | | | | | | | | | | | |
| 4.1 | Regał magazynowy | Regał magazynowy, nogi wykonane z profili 30x30 mm. Półki o grubości min 30 mm wykonanie ze stali AISI 304 | 1100/700/1800 | | 1 | |  |  | |  | |  |
| 4.2 | Obieraczka nierdzewna do ziemniaków | Obieraczka nierdzewna do ziemniaków pojemność min. 5 kg nastawianie czasu pracy, powierzchnia wnętrza walca i dna pokryta materiałem ściernym typu korund, możliwość zamontowania do podłogi, zasilanie 400V | 402/610/800 | | 1 | |  |  | |  | |  |
| 4.2.1 | Separator do obierzyn | Separator do obierzyn, wykonanie nierdzewne, |  | | 1 | |  |  | |  | |  |
| 4.3 | Stół ze zlewem, szufladami i półką | Stół ze zlewem (L), szufladami i półką, wykonanie ze stali AISI 304; blat ze stali minimum 1mm komora tłoczona, zaokrąglona, wymiar komory 500x500, odsunięcie tylne 80mm | 1700/700/850 | | 1 | |  |  | |  | |  |
| 4.3.1 | ﻿Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką | Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką nierdzewny przewód ciśnieniowy, uchwyt ścienny, spryskiwacz ze sterowaniem dźwigniowym |  | | 1 | |  |  | |  | |  |
| 4.4 | Umywalka z włącznikiem kolanowym | Umywalka z włącznikiem kolanowym, wykonanie ze stali AISI 304. W zestawie: wylewka, zawór mieszający, wyłącznik czasowy kolanowy | 400/385/280 | | 1 | |  |  | |  | |  |
| **5** | **MAGAZYN PRODUKTÓW SUCHYCH** | | | | | | | | | | | | |
| 5.1 | Regał magazynowy aluminiowy z półkami polietylenowymi | Regał modułowy aluminiowo-polietylenowy, 4-półki wykonane z anodyzowanego aluminium z półkami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, można myć w zmywarkach, nośność do 100 kg/mb półki | 1826/5008/1750 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 5.2 | Regał magazynowy aluminiowy z półkami polietylenowymi, narożny | Regał modułowy aluminiowo-polietylenowy, 4-półki wykonane  z anodyzowanego aluminium z półkami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, można myć w zmywarkach, nośność do 100 kg/mb półki | 1788/500/1750 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 6 | Komora chłodnicza | Płyta chłodnicza min. 80mm z rdzeniem poliuretanowym, Drzwi chłodnicze zawiasowe +16ºC do 0ºC, grubość płata drzwiowego 80mm, stal obustronnie ocynkowana pokryta lakierem poliestrowym o grubości 25µm wypełnione pianą poliuretanową o gęstości 40kg/m3, wyposażone w uszczelkę obwodową uszczelniającą styk płata drzwiowego i futryny. Futryna z progiem. Podłoga minimum 85mm, izolacja 80mm z poliuretanowej pianki pokryta aluminiową blachą ryflowaną. Komorowy sterownik do układów chłodniczych umożliwiający wentylatorami parownika, układem odszraniania, termostatem i oświetleniem, obudowa z tworzywa typu ABS z przezroczystą pokrywą umożliwiającą łatwy dostęp do wyłącznika różnicowoprądowego, stopień ochrony IP65, duży wyświetlacz i diody LED pokazujące stan pracy układu, czynnik chłodniczy E-448, zasilanie 400V | 2300/2500/2400 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 6.1 | Regał magazynowy aluminiowy z półkami polietylenowymi | Regał modułowy aluminiowo-polietylenowy, 4-półki wykonane z anodyzowanego aluminium z półkami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, można myć w zmywarkach, nośność do 100 kg/mb półki | 1926/500/1750 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 6.2 | Regał magazynowy aluminiowy z półkami polietylenowymi, narożny | Regał modułowy aluminiowo-polietylenowy, 4-półki wykonane z anodyzowanego aluminium z półkami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, można myć w zmywarkach, nośność do 100 kg/mb półki, narożny | 1788/500/1750 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 7 | KUCHNIA | | | | | | | | | | | | |
| 7.1 | ﻿﻿﻿Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 1/1 natryskowy | Piec konwekcyjno - parowy. 11xGN1/1; trzy szyby drzwi; zewnętrzna szyba obła; sonda 1 punktowa; system automatycznego mycia (dozowanie chemii bezpośrednio do komory z saszetki); piec wyposażony w system iniekcyjny połączony z rekuperatorem- woda natryskiwana na grzałki wstępnie podgrzana; gorące powietrze 30 – 300 °C; funkcja kombi - gorące powietrze/para 30 – 300 °C; funkcja gotowania w parze 30 – 130 °C; panel gładki i wodoodporny bez pokręteł i wystających przycisków; możliwość zaprogramowania 99 programów po 9 kroków; 7 prędkości wentylatora; klamka z kompozytu pokryta jonami srebra; nierdzewna rynienka na skropliny z drzwi; chemicznie wytrawiana komora gotowania; dotykowy panel sterowania; slot USB; moc 18,6kW, waga 138 kg ; zasilanie 400V | 933/867/1080 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 7.1.1 | Zmiękczacz wody | Automatyczny, maksymalny przepływ wody 75 l/min, głowica czasowa elektromechaniczna, regeneracja czasowa, zbiornik soli 15 kg, zasilanie 230V | 280/410/535 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 7.2 | ﻿﻿﻿Podstawa do pieca GN 1/1 | Podstawa wykonana ze stali nierdzewnej, 16 prowadnic GN 1/1, odległość między prowadnicami 65 mm | 830/585/700 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 7.3 | Płyta robocza z szufladą | Specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm, całość wykonana ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10), pojedynczy żeliwny kominek, łączenie "na włos", szuflada z pełnym wysuwem i pojemnikiem GN 1/1 - 150mm/h | 400/700/900 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 7.4 | ﻿﻿Patelnia gazowa uchylna misa nierdzewna | Specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm, całość wykonana ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10), pokrętło pyłoszczelne i bryzgoszczelne w klasie min IPX 5, podwójny żeliwny kominek, łączenie "na włos", nierdzewna wanna – dno o grubości min. 12mm, wymiar misy (mm): 720x465x200h, ręczny przechył misy, wylewka do napełniania misy wodą po prawej stronie, pojemność min 50l. Dno o grubości 12 mm | 800/700/900 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 7.5 | ﻿﻿Frytownica elektryczna | Specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm, całość wykonana ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10), pokrętło pyłoszczelne i bryzgoszczelne w klasie min IPX 5, pojedynczy żeliwny kominek, łączenie "na włos", obrotowa grzałka umożliwiająca łatwe czyszczenie komory, komora o wymiarach (mm): 310x340x330, wyposażona w pojemnik na fryturę wraz ze sitem oraz drzwi, moc 15.9 kW, zasilanie 400V | 400/700/900 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 7.6 | Kuchnia gazowa z szafką | Specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm, całość wykonana ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10), pokrętła pyłoszczelne i bryzgoszczelne w klasie min IPX 5, podwójny żeliwny kominek, łączenie "na włos", ruszty wykonane z nierdzewnych prętów ułatwiające przesuwanie garnków i patelni po powierzchni roboczej, palniki o mocy: 2x5,5 kW, 7,5kW, 3,5 kW, wyjmowana wanna pod palnikiem umożliwiająca szybki dostęp serwisowy oraz zachowanie higieny - możliwość mycia w zmywarce | 800/700/900 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 7.7 | Okap przyścienny nawiewno - wyciągowy | Okap przyścienny z filtrami i oświetleniem, wykonany ze stali AISI 304, o grubości min. 1mm, zasilanie 230V | 5400/1000/450 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 7.8 | Stół przelotowy  z szafką grzewczą | Stół przelotowy z szafką grzewczą, zakres temperatur 30°C ÷ 90°C moc 2000W, zasilnie 230V, wykonany ze stali AISI 304 | 1300/700/850 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 7.9 | Stół chłodniczy -2 drzwiowy i szufladami | Stół chłodniczy - 2x drzwi, 1x rząd szuflad, cyfrowe sterowanie, agregat po prawej stronie urządzenia, zużycie energii: 1,8 kWh/dobę, zasilanie 230V | 1795/700/900 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 7.10 | Umywalka z włącznikiem kolanowym | Umywalka z włącznikiem kolanowym, wykonanie ze stali AISI 304 W zestawie: wylewka, zawór mieszający, wyłącznik czasowy kolanowy | 400/385/280 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 7.11 | Stół ze zlewem i półką | Stół ze zlewem (L) i półką, rant lewy, otwór pod baterię fi 35 wym., wykonany ze stali AISI 304, blat o grubości min. 1mm, komora tłoczona, zaokrąglona, wymiar komory 500x500,odsunięcie tylne 80mm | 1000/700/850 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 7.11.1 | Bateria z giętkim kranem | Bateria z giętkim kranem na sprężynie; sterowanie dźwigniowe, wylewka |  | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 7.12 | Stół przyścienny z szufladami i półką | Stół przyścienny z szufladami i półką, wykonany ze stali AISI 304, blat o grubości min. 1mm | 1000/700/850 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 7.13 | Stół chłodniczy -2 drzwiowy i szufladami | Stół chłodniczy - 2x drzwi, 1 x rząd szuflad, cyfrowe sterowanie, agregat po prawej stronie urządzenia, zużycie energii: 1,8 kWh/dobę, zasilanie 230V | 1795/700/900 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 7.14 | Stół ze zlewem i półką | Stół ze zlewem (L) i półką, rant lewy, otwór pod baterię Fi 35. Stół wykonany ze stali AISI 304, blat o grubości min. 1mm, komora tłoczona, zaokrąglona, wymiar komory 500x500,odsunięcie tylne 80mm | 800/700/850 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 7.14.1 | Bateria z giętkim kranem | Bateria z giętkim kranem na sprężynie; sterowanie dźwigniowe, wylewka |  | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 7.15 | Stół przyścienny z półką | Stół przyścienny z półką, wykonanie ze stali AISI 304; blat ze stali minimum 1mm. odsunięcie tylne 80mm | 1000/700/850 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 7.16 | Stół przyścienny z szufladami i drzwiami skrzydłowymi | Stół przyścienny z szufladami i drzwiami skrzydłowymi, rant prawy, wykonanie ze stali AISI 304; blat ze stali minimum 1mm. odsunięcie tylne 80mm | 1800/700/850 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 7.17 | Stół z basenem | Stół z basenem jednokomorowym, wykonanie ze stali AISI 304, h=400 | 1000/700/850 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 7.17.1 | ﻿Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką | Spryskiwacz z baterią i wylewką, nierdzewny przewód ciśnieniowy, uchwyt ścienny, spryskiwacz ze sterowaniem dźwigniowym |  | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 7.18 | Regał perforowany | Regał perforowany, 4 półki nogi wykonane z profili 30x30 mm, wykonanie ze stali AISI 304 | 900/400/1800 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 7.19 | Szafa chłodnicza GN 2/1 - 700 l | Szafa chłodnicza GN 2/1 - 700 l, moc 182 W, Wyprodukowana z wysokiej jakości stali nierdzewnej   izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m3, Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem, drzwi wyposażone w zamek, cyfrowy sterownik, Bezobsługowy skraplacz,  Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną. Wyłącznik stykowy na drzwiach, automatyczne odparowanie skroplin. Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, Wyjmowane prowadnice, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki o maksymalnej ładowności do 40 kg. Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1 Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC). Zakres temperatury pracy od -2oC do +8oC w IV klasie klimatycznej. Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz | 653/842/2040 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 7.20-21 | Szafa chłodnicza 350 l | Szafa chłodnicza, wykonanie nierdzewne, poj. 350 litrów, elektroniczne sterowanie, jednostka chłodząca umieszczona na dole, automatyczne rozmrażanie, 4 przestawne ruszty, zamek drzwi, dwa koła tylne, zasilanie 230V | 600/615/1870 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 7.22 | ﻿Taboret z palnikiem gazowym | Wyposażony w palnik pilotujący tzw. świeczkę oraz płynna regulację mocy, żeliwny ruszt o wym. 495x495 mm, palnik o średnicy 180mm, moc min 13kW, Zasilenie gazowe, gaz ziemny, propan-butan | 500/500/480 | | | 2 |  |  | |  | |  |
| 7.23 | Płyta robocza bez szuflady | Płyta robocza bez szuflady, specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm, całość wykonana ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10), łączenie "na włos" | 200/700/900 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 7.24 | Stół przyścienny | Stół przyścienny, wykonanie ze stali AISI 304; blat ze stali minimum 1mm. odsunięcie tylne 80mm | 360/700/900 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 7.25 | Nadstawka podwójna grzewcza z oświetleniem | Nadstawka podwójna grzewcza z oświetleniem, moc 600W, zasilanie 230V | 1300/300/700 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| **8** | **ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH** | | | | | | | | | | | | |
| 8.1 | Stół przyścienny z półką | Stół przyścienny z półką, rant prawy, wykonanie ze stali AISI 304; blat ze stali minimum 1mm,  odsunięcie tylne 80mm | 1820/600/850 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 8.2 | Stół załadowczy ze zlewem do zmywarki | Stół załadowczy ze zlewem (L) do zmywarki kapturowej, z półką, z prowadzeniem na kosz, zaczep do zmywarki kapturowej po prawej, wymiary komory zlewu 500x400x250 wykonanie ze stali AISI 304, | 1200/700/850 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 8.2.1 | ﻿Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką | ﻿Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką nierdzewny przewód ciśnieniowy, uchwyt ścienny, spryskiwacz ze sterowaniem dźwigniowym |  | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 8.3 | Zmywarka kapturowa z pompą spustową | Zmywarka kapturowa z pompą spustową, moc 8,5 kW, zasilanie 400V, 4 programy standardowe (cykle: 60”, 120”, 150”,600”) wysokość otworu drzwi - 450 mm, jednopłaszczowa obudowa / dwupłaszczowe drzwi, zużycie wody: 2 l/cykl, sterowanie elektroniczne na kapturze, dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany poprzez panel, kosze w zestawie: 2x uniwersalny, pojemnik na sztućce | 724/818/1599 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 8.4 | Stół wyładowczy do zmywarki | Stół wyładowczy do zmywarki kapturowej, z prowadzeniem na kosz, wykonanie ze stali AISI 304, wydzielone miejsce na zmywarkę uniwersalną i zmiękczacz wody | 1200/700/850 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 8.5 | Zmywarka podblatowa z pompą spustową | Zmywarka do naczyń i szkła z pompą spustową, 4 programy standardowe (cykle: 60”, 120”, 150”,600”), program samoczyszczenia, wymiary kosza: 500x500 mm, wysokość otworu drzwi - 365 mm, jednopłaszczowa obudowa / dwupłaszczowe drzwi, zużycie wody: 2,1 l/cykl, bojler ciśnieniowy o pojemności 6 l/3 kW, tłoczona wanna o pojemność 20 l , górne i dolne ramiona myjąco - płuczące, sterowanie elektroniczne, podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu, licznik cykli mycia, tłoczone prowadnice koszy, dozowniki detergentu, moc 5,4 kW, zasilanie 400V | 575/605/820 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 8.5.1 | Zmiękczacz wody | automatyczny, maksymalny przepływ wody 75 l/min , elektroniczna głowica wyposażona w mieszacz wody , logiczna - inteligentna, regeneracja objętościowa, zbiornik soli 15 kg, zasilanie 230V | 280/410/535 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 8.6 | Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi | Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi, wykonane ze stali AISI 304, korpus, oraz półki wykonane z blachy o grubości min 0,8 mm drzwi przesuwne zawieszone na prowadnicy rolkowej wykonanej ze stali nierdzewnej, a w dolnej części prowadzone są na trzpieniu | 900/700/2000 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 8.7 | ﻿Kosz na odpady | Kosz na odpady wykonany ze stali nierdzewnej, 4 kółka, pokrywa z uchwytem | 435/610 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| **9** | **ROZDZIELNIA KELNERSKA** | | | | | | | | | | | | |
| **10** | **STANOWISKO BUFETOWE** | | | | | | | | | | | | |
| **11** | **POMIESZCZENIA PORZĄDKOWE** | | | | | | | | | | | | |
| 11.1 | Umywalka porządkowa | Umywalka porządkowa, wykonanie ze stali AISI 304 | 500/700/850 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 11.2 | ﻿Bateria z prysznicem | Bateria z prysznicem sterowanie dźwigniowe wyciągany spryskiwacz 150 cm przyłącze 3/8“ przewód przyłączeniowy 40 cm |  | | | 1 |  |  | |  | |  |
| 11.3 | Regał magazynowy | Regał magazynowy, nogi wykonane z profili 30x30 mm. Półki o grubości min 30 mm wykonanie ze stali AISI 304 | 600/600/1800 | | | 1 |  |  | |  | |  |
| **12** | **SZATNIA PERSONELU** | | | | | | | | | | | | |
| 12.1 | Szafa ubraniowa pojedyncza | Szafka pracownicza 2-dzielna, jednodrzwiowa szafa ubraniowa, komora szafy podzielona na dwa przedziały, umożliwiające oddzielne umieszczenie odzieży ochronnej i ubrań codziennych, wszystkie elementy szafy wykonane, blachy 0,8 mm, zamek na kluczyk ryglujący drzwi w trzech punktach, waga - 33kg, | 400/500/1800 | | | 1 |  |  | |  | |  |