

## WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE KUCHNI PRZEDSZKOLA W WIEPRZU

L.p.	Ilość	Nazwa	Opis przedmiotu zamówienia	Oferowany model	Producent/ dostawca	Wymiary (mm)	Zasilanie (V/kW)		wod – kan (z, c, odpł.)
							[kW]	[V]	
		KUCHNIA WŁAŚCIWA							
1.1	2	Kuchnia elektryczna	<b>Kuchnia elektryczna z piekarnikiem elektr.</b> - nowoczesne płyty grzewcze o mocy 2kW z zabezpieczeniem przeciwko przegrzaniu - nierdzewne drzwi - wymiary piekarnika w cm: 59 x 39 x 36 h - możliwość umieszczania pojemników GN 1/1 - piekarnik wyposażony w nierdzewny ruszt - ruszt na kurczaki	CF4 - 8 ET	REDFOX	800 x 700 x 870	11,08	400	
1.2	1	Patelnia elektryczna	<b>Patelnia uchylna elektryczna</b> - masywne żeliwne dno o grubości 12 mm - nierdzewna wanna - nierdzewna otwierana pokrywa - dopływ wody do wanny	BR - 8 ET	REDFOX	800 x 700 x 900	8,7	400	
1.3	1	Płyta robocza	<b>Płyta robocza podgrzewana</b> - wytłaczana górna płyta - regulacja temperatury: 30 - 90°C	PPL - 66 EM	REDFOX	660 x 600 x 290	0,7	230	
1.4	1	Podstawa pod płytę roboczą podgrzewaną	<b>Podstawa zamknięta z drzwiami</b> - nogi w możliwością regulacji wysokości - para drzwi	PDL - 66	REDFOX	660 x 510 x 570 - 630			
1.5	1	Płyta robocza neutralna	<b>Płyta robocza neutralna</b> - stanowisko robocze neutralne - szuflada na GN 1/1 - głębokość robocza 15cm - waga 45kg	PL - 74	RM GASTRO	400 x 700 x 900			
1.6	1	Maszynka do mielenia mięsa	<b>Wilk do mięsa</b> - korpus mielący, slimak, sito wykonanie nierdzewne - korpus mielący w całości zdejmowalny do mycia - polerowana obudowa	MX - 12	REDFOX	450 x 240 x 340	0,75	230	

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- wydajność: do 120 kg/h</li> <li>- prędkość obrotowa: 190 obr./min</li> <li>- Ø sitka: 70 mm</li> <li>- w standardzie 2 sitka: 6 i 8 mm -</li> </ul>						
1.7	1	Mikser	<b>Mikser uniwersalny</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wielofunkcyjne urządzenie do mieszania, ubijania i wyrabiania ciasta</li> <li>- zastosowanie przystawek umożliwia tarcie, mielenie, walcowanie i przecieranie różnych produktów</li> <li>- płynna regulacja obrotów: 58 - 220 obr./min.(10 stopni)</li> <li>- konstrukcja stalowa</li> <li>- w standardzie: hak, mieszadło, różga</li> <li>- 4,8 - litrowa nierdzewna dzieża</li> <li>- system podnoszenia dzieży</li> </ul>	5 KPM 5	REDFOX	264 x 338 x 411	0,325	230	
1.8	1	Krajalnica	<b>Krajalnica - nóż gładki</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obudowa aluminiowa</li> <li>- napęd taśmowy</li> <li>- nieprzylegająca powierzchnia noża</li> <li>- stół podawczy ułożony skośnie</li> <li>- system ostrzący</li> <li>- prosty demontaż urządzenia ułatwia utrzymanie w czystości</li> </ul>	GS - 275 N	REDFOX	440 x 550 x 370	0,16	230	
1.9	1	Blender	<b>Blender</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prędkość [obroty/min.]: 18000-22000</li> <li>- długość końcówki miksującej [cm]: 39</li> <li>- spiralny kabel</li> <li>- metalowa końcówka miksująca</li> <li>- dwie prędkości</li> </ul>	G 350 90870	Unold	487 x 72	0,35	230	
1.10	1	Sokowirówka	<b>Sokowirówka do warzyw i owoców</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przeznaczona głównie do obróbki owoców i warzyw miękkich,</li> <li>- tarcza ścierająca ze stali nierdzewnej o średnicy 165 mm,</li> </ul>	mod. 50	SANTOS	260 x 470 x 450	0,6	230	

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- kosz wirówkowy ze stali nierdzewnej: Ø oczek 0,5 mm,</li> <li>- pojemnik do gromadzenia miąższu, lejek o wysokości 200 mm oraz kosz wirówkowy wykonane ze stali nierdzewnej,</li> <li>- średnica otworu podawczego (79,5 mm)</li> <li>- średnia wydajność ekstrakcji: 70% (7 kg soku z 10 kg owoców)</li> <li>- obroty silnika (obr/min) 3000</li> </ul>						
1.11	1	Waga stołowa	<b>Waga ze stali nierdzewnej</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- waga dwudziałkowa</li> <li>- zasilanie bateryjne z automatycznym wyłączaniem po 10, 20 lub 30 minutach.</li> <li>- zasilacz sieciowy AC 230V / DC 9V/300mA</li> <li>- zakres ważenia 4kg x 2kg / 10kg x 5kg</li> <li>- wyświetlacz LCD (H =25 mm)</li> <li>- pomiar czujnikiem transometrycznym</li> <li>- czas pracy:</li> </ul> Baterie alkaliczne: ok. 400 godz. Baterie zwykłe: ok 150 godz. - wymiary szalki: 222 x 151	PW-II 02	WAGI - KASY Jan Wasilewicz	239 x 227 x 66	0,00025	230	
1.12	1	Piec konwekcyjno - parowy	<b>Piec konwekcyjno-parowy z sondą potrawy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- elektro-mechaniczne sterowane</li> <li>- manualne ustawianie parametrów</li> <li>- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi</li> <li>- zakres temperatur: 50 - 280 °C</li> <li>- elektrozawór</li> <li>- timer</li> <li>- dwie prędkości wentylatora</li> <li>- nawilżanie komory</li> <li>- oświetlenie komory</li> <li>- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną</li> <li>- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi</li> <li>- pojemność GN 10 x (GN 1/1 - 60x40)</li> </ul>	KPM - 1011 S	REDFOX	870 x 730 x 980	12,6	400	

1.13	1	Podstawa pod piec	<b>Podstawa pod piec 711 / 1011</b> - specjalna nierdzewna podstawa z przewodnikami	KPP - 711 / 1011	REDFOX	830 x 580 x 700			
1.14	2	Pojemnik na odpadki	<b>Pojemnik mobilny, 70l</b> - wykonany ze stali nierdzewnej. - może służyć do magazynowania produktów suchych oraz płynnych lub jako pojemnik na odpadki. - połączenia ścian bocznych i dna zakończone łagodnym promieniem umożliwiając łatwe czyszczenie. - wyposażony jest w zdejmowaną pokrywę.	TU61-040BK	Gort	Wys. 671 Śred. 402			
1.15	1	Okap centralny wyciągowy z oświetleniem	Konstrukcja skrzyniowa, samonośna wykonana w całości ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości min. 1,0 mm. Okap wykonany jako dwu-segmentowy. Wielkość filtrów umożliwia mycie ich w zmywarce. Filtry posiadają uchwyt ułatwiający montaż. Filtry są rozmieszczone na całej długości korpusu okapu bez potrzeby stosowania dodatkowych maskownic zasklepiających. Okap wyposażony w system rynienek ociekowych dookoła płaszcza okapu i króciec spustowy w postaci zaworu kulowego do odprowadzania tłuszczu i brudu wychwyconego przez filtry na zewnątrz urządzenia. Okap wyposażony w króćce wyciągowe okrągłe - 4 szt., do króćców muszą być dołączone przepustnice, umożliwiające regulację przepływu powietrza w zakresie 50-100 %. Okap posiada odlewany uchwyt do montażu zawiesi znajdujący się w obrysie okapu, co umożliwia montowanie maskownic zabudowy kanałów (przestrzeni nad okapem) w każdym momencie eksploatacji okapu.	OW02	Gort	2900 x 2000 x 550	1,0	230	
1.16	1	Stół roboczy - z	<b>Stół roboczy - z półką</b> Powierzchnie mebli są wykończone szlifem z	MR-003	MR	600 x 700 x			

		półka	<p>zachowaniem struktury liniowej. Meble wykonywane są z oryginalnych blach szlifowanych w atmosferze olejowej (standard 4N). <b>Płyty robocze stołów</b> podklejone są od spodu płytą wiórową laminowaną białą gładką grubości 18 mm. Tył i boki płyt mogą posiadać tzw. "rant", który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadków z części roboczej w szczeliny przy ścianie kuchni lub pomiędzy stołem a innym sprzętem, np. szafą, czy lodówką.</p> <p>Główne podzespoły mebli wykonane są z :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- płyty robocze stołów - blacha gr. 1,0 mm -</li> <li>- płyty stołów podawczo-odbiorczych - blacha gr. 1,5(1,2) mm</li> <li>- korpusy szafek w stołach - blacha gr. 0,8 mm</li> <li>- półki w regałach - blacha gr. 1,0 mm</li> <li>- drzwi i szuflady - blacha gr. 0,8 mm</li> <li>- półki w stołach i szafach - blacha gr. 1,0 mm</li> <li>- stelaże stołów i szaf - profil kwadratowy 40x40 mm</li> </ul>		GASTRO STAL	850			
1.17	1	Stół ze zlewem 1 komorowym komora z lewej strony	<p><b>Stół ze zlewem - boki osłonięte, drzwi od frontu otwierane, półka na dole</b></p> <p>Powierzchnie mebli są wykończone szlifem z zachowaniem struktury liniowej. Meble wykonywane są z oryginalnych blach szlifowanych w atmosferze olejowej (standard 4N).</p> <p><b>Płyty ze zlewami</b> w wersji typowej wykonane są ze zgrzewaną i tłoczoną komorą zlewu. Powierzchnia płyty ze zlewem wgłębiona jest na 10 mm, a tył i boki mogą posiadać tzw. "rant". Otwór odpływowy w komorach zlewu przystosowany jest pod syfon zlewozmywakowy 1".</p> <p><b>Drzwi</b> wykonane są w tzw. „wersji puszkowej” z podwójną ścianką blachy. Drzwi otwierane na zawiasach zamykane są na zatrzask, a przesuwne zawieszane są na rolkach tocznych z tworzywa.</p>	MR-125	MR GASTRO STAL	1200 x 600 x 850			z,c,DN50

			<p><b>Półki</b> przytwierdzone są na stałe do korpusu mebla.</p> <p>Główne podzespoły mebli wykonane są z :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- płyty robocze stołów - blacha gr. 1,0 mm</li> <li>- płyty stołów ze zlewami - blacha gr. 1,2 mm</li> <li>- korpusy szafek w stołach - blacha gr. 0,8 mm</li> <li>- komory basenów - blacha gr. 1,2 mm</li> <li>- półki w regałach - blacha gr. 1,0 mm</li> <li>- drzwi i szuflady - blacha gr. 0,8 mm</li> <li>- półki w stołach i szafach - blacha gr. 1,0 mm</li> <li>- stelaże stołów i szaf - profil kwadratowy 40x40 mm</li> </ul>						
1.18	1	Stół roboczy - szafka z półką drzwi otwierane	<p>Powierzchnie mebli są wykończone szlifem z zachowaniem struktury liniowej. Meble wykonywane są z oryginalnych blach szlifowanych w atmosferze olejowej (standard 4N). <b>Meble</b> do ustawienia wysokości i wypoziomowania w kuchni wyposażone są w stópki regulacyjne z tworzywa sztucznego; i tak stoły i szafy posiadają regulację od normalnej wysokości -5 do +25 mm, a regały od -15 do +25 mm.</p> <p>Główne podzespoły mebli wykonane są z :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- płyty robocze stołów - blacha gr. 1,0 mm</li> <li>- korpusy szafek w stołach - blacha gr. 0,8 mm</li> <li>- półki w regałach - blacha gr. 1,0 mm</li> <li>- drzwi i szuflady - blacha gr. 0,8 mm</li> <li>- półki w stołach i szafach - blacha gr. 1,0 mm</li> <li>- stelaże stołów i szaf - profil kwadratowy 40x40 mm</li> </ul>	MR-015	MR GASTRO STAL	800 x 600 x 850			
1.19	1	Szatkownica do warzyw	<p><b>Szatkownica do warzyw</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wydajność: 100–250 kg/h w zależności od zastosowanej tarczy tnącej</li> <li>- średnica tarczy tnącej: 264 mm</li> <li>- obroty tarczy tnącej: ok. 280 obr./min. zgodnie z kierunkiem strzałki na puszcze zasypowej</li> </ul>	MKJ2-250.1	Ma-Ga	365 x 463 x 648	0,55	400	
1.20	1	Podstawa pod sprzęt - z półką	<p><b>Podstawa pod sprzęt - z półką</b></p> <p>Powierzchnie mebli są wykończone szlifem z zachowaniem struktury liniowej. Meble</p>	MR-032	MR GASTRO	1200 x 600 x 570			

			<p>wykonywane są z oryginalnych blach szlifowanych w atmosferze olejowej (standard 4N). Meble do ustawienia wysokości i wypoziomowania w kuchni wyposażone są w stópki regulacyjne z tworzywa sztucznego; i tak stoły i szafy posiadają regulację od normalnej wysokości -5 do +25 mm, a regały od -15 do +25 mm.</p> <p>Główne podzespoły mebli wykonane są z :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- płyty robocze stołów - blacha gr. 1,0 mm</li> <li>- półki w regałach - blacha gr. 1,0 mm</li> <li>- półki w stołach i szafach - blacha gr. 1,0 mm</li> <li>- stelaże stołów - profil kwadratowy 40x40 mm</li> </ul>		STAL				
1.21	2	Stół ze zlewem 1 komorowym komora z lewej strony	<p><b>Stół ze zlewem - boki osłonięte, drzwi od frontu suwane, półka na dole</b></p> <p>Powierzchnie mebli są wykończone szlifem z zachowaniem struktury liniowej. Meble wykonywane są z oryginalnych blach szlifowanych w atmosferze olejowej (standard 4N).</p> <p><b>Płyty ze zlewami</b> w wersji typowej wykonane są ze zgrzewaną i tłoczoną komorą zlewu. Powierzchnia płyty ze zlewem wgłębiona jest na 10 mm, a tył i boki mogą posiadać tzw. "rant". Otwór odpływowy w komorach zlewu przystosowany jest pod syfon zlewozmywakowy 1".</p> <p><b>Drzwi</b> wykonane są w tzw. „wersji puszkowej” z podwójną ścianką blachy. Drzwi otwierane na zawiasach zamykane są na zatrzask, a przesuwne zawieszone są na rolkach tocznych z tworzywa.</p> <p><b>Półki</b> przytwierdzone są na stałe do korpusu mebla.</p> <p>Główne podzespoły mebli wykonane są z :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- płyty robocze stołów - blacha gr. 1,0 mm</li> <li>- płyty stołów ze zlewami - blacha gr. 1,2 mm</li> <li>- korpusy szafek w stołach - blacha gr. 0,8 mm</li> <li>- komory basenów - blacha gr. 1,2 mm</li> </ul>	MR-103	MR GASTRO STAL	1500 x 600 x 850			z,c,DN50

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- półki w regałach - blacha gr. 1,0 mm</li> <li>- drzwi i szuflady - blacha gr. 0,8 mm</li> <li>- półki w stołach i szafach - blacha gr. 1,0 mm</li> <li>- stelaże stołów i szaf - profil kwadratowy 40x40 mm</li> </ul>						
1.22	1	Stół z szufladami po prawej stronie	<p><b>Stół roboczy z półką i szufladami</b>  Powierzchnie mebli są wykończone szlifem z zachowaniem struktury liniowej. Meble wykonywane są z oryginalnych blach szlifowanych w atmosferze olejowej (standard 4N). <b>Płyty robocze stołów</b> podklejone są od spodu płytą wiórową laminowaną białą gładką grubości 18 mm. Tył i boki płyt mogą posiadać tzw. "rant", który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadków z części roboczej w szczeliny przy ścianie kuchni lub pomiędzy stołem a innym sprzętem, np. szafą, czy lodówką. <b>Szuflady</b> zamontowane są na prowadnicach tocznych ze stali nierdzewnej, łatwo wyjmowane, np. w celu ich czyszczenia lub mycia. Dla typowych stołów wymiary wewnętrzne szuflad przystosowane są do pojemników GN 1/1.  Główne podzespoły mebli wykonane są z :  <ul style="list-style-type: none"> <li>- płyty robocze stołów - blacha gr. 1,0 mm</li> <li>- płyty stołów podawczo-odbiorczych - blacha gr. 1,5(1,2) mm</li> <li>- korpusy szafek w stołach - blacha gr. 0,8 mm</li> <li>- półki w regałach - blacha gr. 1,0 mm</li> <li>- drzwi i szuflady - blacha gr. 0,8 mm</li> <li>- półki w stołach i szafach - blacha gr. 1,0 mm</li> <li>- stelaże stołów i szaf - profil kwadratowy 40x40 mm</li> </ul> </p>	MR-017	MR GASTRO STAL	2200 x 600 x 850			
1.23	1	Stół ze zlewem 1 komorowym komora z prawej strony	<p><b>Stół ze zlewem - boki osłonięte, drzwi od frontu otwierane, półka na dole</b>  <b>Wymagane parametry jak w poz. 1.21</b></p>	MR-125	MR GASTRO STAL	1400 x 600 x 850			z,c,DN50
1.24	3	Stół z półką	<b>Stół roboczy z półką</b>	MR-003	MR	1000 x 600 x			



			<p>Powierzchnie mebli są wykończone szlifem z zachowaniem struktury liniowej. Meble wykonywane są z oryginalnych blach szlifowanych w atmosferze olejowej (standard 4N). <b>Płyty robocze stołów</b> podklejone są od spodu płytą wiórową laminowaną białą gładką grubości 18 mm. Tył i boki płyt mogą posiadać tzw. "rant", który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadków z części roboczej w szczeliny przy ścianie kuchni lub pomiędzy stołem a innym sprzętem, np. szafą, czy lodówką.</p> <p>Główne podzespoły mebli wykonane są z :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- płyty robocze stołów - blacha gr. 1,0 mm -</li> <li>- płyty stołów podawczo-odbiorczych - blacha gr. 1,5(1,2) mm</li> <li>- korpusy szafek w stołach - blacha gr. 0,8 mm</li> <li>- półki w regałach - blacha gr. 1,0 mm</li> <li>- drzwi i szuflady - blacha gr. 0,8 mm</li> <li>- półki w stołach i szafach - blacha gr. 1,0 mm</li> <li>- stelaże stołów i szaf - profil kwadratowy 40x40 mm</li> </ul>		GASTRO STAL	850			
1.25	1	Stół roboczy – dół otwarty	<p><b>Stół roboczy – dół otwarty</b></p> <p>Powierzchnie mebli są wykończone szlifem z zachowaniem struktury liniowej. Meble wykonywane są z oryginalnych blach szlifowanych w atmosferze olejowej (standard 4N). <b>Płyty robocze stołów</b> podklejone są od spodu płytą wiórową laminowaną białą gładką grubości 18 mm. Tył i boki płyt mogą posiadać tzw. "rant", który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadków z części roboczej w szczeliny przy ścianie kuchni lub pomiędzy stołem a innym sprzętem, np. szafą, czy lodówką.</p> <p>Główne podzespoły mebli wykonane są z :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- płyty robocze stołów - blacha gr. 1,0 mm</li> <li>- stelaże stołów - profil kwadratowy 40x40 mm</li> </ul>	MR-002	MR GASTRO STAL	1200 x 600 x 850			
1.26	1	Stół z półką	<b>Wymagane parametry jak w poz. 1.24</b>	MR-003	MR GASTRO	1600 x 600 x 850			

					STAL				
1.27	2	Stół roboczy na kółkach - z półką	<b>Stół roboczy na kółkach - z półką</b> Mebles wykonywane są z oryginalnych blach szlifowanych w atmosferze olejowej (standard 4N). <b>Płyty robocze stołów</b> podklejone są od spodu płytą wiórową laminowaną białą gładką grubości 18 mm. Tył i boki płyt mogą posiadać tzw. "rant", który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadków z części roboczej w szczeliny przy ścianie kuchni lub pomiędzy stołem a innym sprzętem, np. szafą, czy lodówką. Główne podzespoły mebli wykonane są z : - płyty robocze stołów - blacha gr. 1,0 mm - płyty stołów podawczo-odbiorczych - blacha gr. 1,5(1,2) mm - korpusy szafek w stołach - blacha gr. 0,8 mm - półki w regałach - blacha gr. 1,0 mm - drzwi i szuflady - blacha gr. 0,8 mm - półki w stołach i szafach - blacha gr. 1,0 mm - stelaże stołów i szaf - profil kwadratowy 40x40 mm - stelaże regałów i wózków - profil kwadratowy 30x30 mm	MR-011	MR GASTRO STAL	1000 x 600 x 850			
1.28	2	Szafka wisząca	<b>Szafka wisząca zamykana</b> Mebles wykonywane są z oryginalnych blach szlifowanych w atmosferze olejowej (standard 4N). Główne podzespoły mebli wykonane są z : - korpusy szafek w stołach blacha gr. 0,8 mm - korpusy szaf i szafek wiszących blacha gr. 0,8 mm - półki w regałach - blacha gr. 1,0 mm - drzwi blacha gr. 0,8 mm - półki w szafach blacha gr. 1,0 mm	MR-252	MR GASTRO STAL	800 x 350 x 650			
1.29	2	Półka wisząca	<b>Półka wisząca</b> Mebles wykonywane są z oryginalnych blach szlifowanych w atmosferze olejowej (standard 4N).	MR-271	MR GASTRO STAL	800 x 300			

			Główne podzespoły mebli wykonane są z : - półki w regałach - blacha gr. 1,0 mm						
1.30	1	Regał ociekowy na naczynia	<b>Regał do naczyń - do zwożenia brudnych naczyń</b> Mebłe wykonywane są z oryginalnych blach szlifowanych w atmosferze olejowej (standard 4N). Główne podzespoły mebli wykonane są z : - półki w regałach - blacha gr. 1,0 mm - drzwi i szuflady - blacha gr. 0,8 mm - stelaże regalów i wózków - profil kwadratowy 30x30 mm	MR-321	MR GASTRO STAL	1000 x 600 x 1800			
1.31	1	Stół z basenem do mycia sprzętu kuchennego	<b>Stół do zmywalni - z otworem na odpadki, na dole półka</b> Powierzchnie mebli są wykończone szlifem z zachowaniem struktury liniowej. Meble wykonywane są z oryginalnych blach szlifowanych w atmosferze olejowej (standard 4N). <b>Płyty ze zlewami</b> w wersji typowej wykonane są ze zgrzewaną i tłoczoną komorą zlewem. Powierzchnia płyty ze zlewem wgłębiona jest na 10 mm, a tył i boki mogą posiadać tzw. "rant". Otwór odpływowy w komorach zlewu przystosowany jest podsifon zlewozmywakowy 1" <b>Półki</b> w stołach, szafach i szafkach wiszących zaprojektowane są tak aby umożliwić łatwe ich czyszczenie. We wszystkich typowych meblach półki przytwierdzone są na stałe do korpusu mebla. <b>Półki</b> przytwierdzone są na stałe do korpusu mebla. Główne podzespoły mebli wykonane są z : - płyty robocze stołów - blacha gr. 1,0 mm - płyty stołów ze zlewami - blacha gr. 1,2 mm - korpusy szafek w stołach - blacha gr. 0,8 mm - komory basenów - blacha gr. 1,2 mm - półki w regałach - blacha gr. 1,0 mm	MR-110	MR GASTRO STAL	1600 x 600 x 850			3,5 [cala]

			- półki w stołach i szafach - blacha gr. 1,0 mm - stelaże stołów i szaf - profil kwadratowy 40x40 mm						
1.32	2	Odwodnienie liniowe	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304. Syfon odpływu pionowy, umieszczony centralnie względem rynny. Ruszt przeznaczone do zastosowania w profesjonalnych kuchniach, z oczkami kwadratowymi o rozmiarach 23x23 mm.	AB0500-200AK	Gort	2000 x 300			DN110
1.33	1	Bateria prysznicowa z wylewką	Bateria stojąca, jednokolumnowa ½", pokrętła metalowe, wylewka obrotowa z regulacją strumienia, chromowana stalowa sprężyna z podparciem, wąż w oplocie stalowym, głowice zaworów samo smarowne z zabezpieczeniem zwrotnym, regulowany wspornik kolumny, odległość od ściany: 35÷165 mm, natężenie przepływu wody od 9 l/min do 15 l/min przy 2 do 4 barów.	AZ112	Gort				
1.34	2	Młynek koloidalny	<b>Młynek koloidalny</b> - model półprzemysłowy do pracy w przemyśle gastronomicznym - przystosowany do długiego okresu pracy - jednofazowy silnik indukcyjny „Dura Drive” o mocy 0,50 KM - dwa kierunki rozdrabniania (obroty silnika lewe i prawe), podnoszą niezawodność działania - komora rozdrabniania oraz elementy rozdrabniające ze stali nierdzewnej - chromowo-niklowe wirujące kulaki rozdrabniające - duża komora rozdrabniania - termiczny bezpiecznik przeciążeniowy - wnętrze górnej części korpusu rozdrabniacza pokryte jest warstwą ochronną, zabezpieczającą przed niszczącym działaniem detergentów - samosmarujące łożyska ślizgowe - zaciskowy uchwyt mocujący „Quick Lock”	LC 50	REDFOX	Ø 225 x 362	0,75	230	3,5[cala]

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- korek komory zlewu wykonany ze stali nierdzewnej</li> <li>- polerowana tuleja mocująca z kołnierzem wykonana ze stali nierdzewnej</li> <li>- obroty: 1425 / min</li> </ul>						
1.35	1	Stół ze zlewem 1 komorowym komora z lewej strony	<b>Wymagane parametry jak w poz. 1.17</b>	MR-125	MR GASTRO STAL	1800 x 600 x 850			z,c,DN50
<b>POMIESZCZENIE SZAF CHŁODNICZYCH</b>									
2.1	1	Szafa chłodnicza 700l	<b>Szafa chłodnicza GN 2/1 - 700 l</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej</li> <li>- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury</li> <li>- wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi</li> <li>- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)</li> <li>- energooszczędny i cichy agregat skraplający EMBRACO/ASPERA</li> <li>- automatyczne od szranianie</li> <li>- automatyczne odparowanie skroplin</li> <li>- półki rusztowe GN2/1 (metalowe plastyfikowane)</li> <li>- samozamykające się drzwi</li> <li>- zamek drzwi na klucz</li> <li>- regulowane nogi w zakresie do 50 mm</li> <li>- czynnik chłodniczy: R-134a</li> </ul>	SZCH - 700	REDFOX	730 x 845 x 2130	0,388	230	
2.2	1	Szafa chłodnicza 1400l	<b>Szafa chłodnicza GN 2/1 - 1400 l</b> Wymagane parametry jak w poz. 2.1	SZCH - 1400	REDFOX	1318 x 845 x 2130	0,39	230	
2.3	1	Szafa mroźnicza 400l	<b>Szafa mroźnicza - 400 l</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej</li> <li>- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury</li> <li>- wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi</li> <li>- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)</li> </ul>	SZMD - 400	REDFOX	600 x 745 x 1950	0,454	230	

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- energooszczędny i cichy agregat skraplający EMBRACO/ASPERA</li> <li>- automatyczne od szranianie</li> <li>- automatyczne odparowanie skroplin</li> <li>- półki rusztowe (metalowe plastyfikowane)</li> <li>- samozamykające się drzwi</li> <li>- regulowane nogi w zakresie do 50 mm</li> <li>- klasa klimatyczna: 4</li> </ul>						
2.4	1	Szafa mroźnicza 900l	<b>Szafa mroźnicza - 900 l</b> <b>Wymagane parametry jak w poz. 2.3</b>	SZMD - 900	REDFOX	1200 x 745 x 1950	0,741	230	
2.5	1	Stół z półką	<b>Wymagane parametry jak w poz. 1.23</b>	MR-003	MR GASTRO STAL	1000 x 600 x 850			
2.6	1	Umywalka	<b>Umywalka</b> Meble wykonywane są z oryginalnych blach szlifowanych w atmosferze olejowej (standard 4N). Główne podzespoły mebli wykonane są z : - komory basenów - blacha gr. 1,2 mm	MR - 139	MR GASTRO STAL	500x 400 x 180			z,c,DN50
		<b>MAGAZYN ZASOBÓW</b>							
3.1	1	Regał magazynowy	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304. Profile nośne 30x30x1,0. Usztywniane półki z blachy o grubości 1,5 mm. Półki grubości 30 mm. Światło między półką dolną a posadzką zgodne z DIN 18865. Półki regałów trwale połączone – spawane do szkieletów. Regał wyposażony w 4 półki pełne. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Regulacja wysokości nóg w zakresie ± 15 mm. Maksymalne obciążenie każdej półki wynosi min. 85 kg/m2.	MR	Gort	1600 x 500 x 1800			
3.2	1	Regał magazynowy	<b>Wymagane parametry jak w poz. 3.1</b>	MR	Gort	1400 x 500 x 1800			
		<b>OBIERALNIA WARZYW I OWOCÓW</b>							
4.1	1	Obieraczka do ziemniaków	Urządzenie służące do obierania (skrobania) ziemniaków, marchwi, buraków itp. Wykonane	OZO2.1	Tanake	470x460x1130	0,80	400	z,kratka DN100

			ze stali kwasoodpornej, wewnątrz, którego na specjalnym korpusie wykonanym ze stopu aluminium znajduje się zespół napędowy. Talerz ścierny zamontowany na specjalnym wálku, w sposób umożliwiający jego łatwe wyjęcie w celu wymiany lub mycia maszyny. W dnie komory osadzony wymienny talerz ścierny (talerz zapasowy w wyposażeniu). Od góry komora zamykana jest przezroczystą, szczelną pokrywą. Obierzyny wraz z wodą odprowadzane są do osadnika umieszczonego w dolnej części obieraczki, a woda z obierzyn odprowadzana do zewnętrznej instalacji ściekowej. Obieraczka wyposażona w minutnik, umożliwiający ustalenie czasu obierania warzyw. W wyposażeniu standardowym obieraczki znajduje się separator obierzyn. Obroty talerza ściernego: 300 obr/min. Stopień ochrony: IP 32. Jednorazowy wsad: 9-12 kg. Wydajność: 240-360 kg/h. Moc znamionowa silnika 0,55 kW.						
4.2	1	Basen - 1 komorowy na kołach	<b>Basen - 1 komorowy na kołach</b> Powierzchnie mebli są wykończone szlifem z zachowaniem struktury liniowej. Meble wykonywane są z oryginalnych blach szlifowanych w atmosferze olejowej (standard 4N). Główne podzespoły mebli wykonane są z : - płyty stołów ze zlewami - blacha gr. 1,2 mm - komory basenów - blacha gr. 1,2 mm - półki w regałach - blacha gr. 1,0 - stelaże regałów i wózków - profil kwadratowy 30x30 mm Głębokość basenu 400mm	MR - 141	MR GASTRO STAL	1000 x 600 x 850			kratka DN100
4.3	1	Basen 1- komorowy	<b>Wymagane parametry jak w poz. 4.2</b>	MR - 116	MR GASTRO	1000 x 600 x 850			z,c,DN50

					STAL				
4.4	1	Stół ze zlewem 1 komorowym komora z prawej strony	<b>Wymagane parametry jak w poz. 1.21</b>	MR-103	MR GASTRO STAL	1500 x 600x 850			z,c,DN50
4.5	1	Umywalka	<b>Wymagane parametry jak w poz. 2.6</b>	MR - 139	MR GASTRO STAL	500 x 400 x 180			z,c,DN50
<b>MAGAZYN WARZYW I OWOCÓW</b>									
5.1	1	Regał magazynowy	<b>Wymagane parametry jak w poz. 3.1</b>	MR	Gort	1600 x 500 x 1800			
5.2	1	Regał magazynowy	<b>Wymagane parametry jak w poz. 3.1</b>	MR	Gort	1400 x 500 x 1800			
5.3	1	Paleta magazynowa	Obciążenie statyczne 1500 kg, obciążenie dynamiczne 500 kg, wykonana z trwałego polietylenu, odporna na uderzenia dzięki grubościennnej konstrukcji, łatwa do mycia. Zakres odporności na temperaturę od -30 °C do +70 °C, kolor: biały	K20020099	Tanake	800 x 600 x 150			
<b>POMIESZCZENIE MYCIA I DEZYNFEKCJI JAJ</b>									
6.1	1	Naświetlacz do jaj	<b>Naświetlacz bakteriobójczy do jaj</b> - urządzenie do powierzchniowego odkażania jaj - działa bakteriobójczo, niszczy pleśnie i zarodniki - zastępuje klasyczne wyparzacze do jaj, jak również środki chemiczne do dezynfekcji - dezynfekuje jednorazowo do 30 sztuk jaj - długość trwania cyklu - 90 s - klasa ochronności - IP20 - trwałość promienników UV - 7500h	RM - NJ2	REDFOX	184 x 460 x 380	0,05	230	
6.2	1	Stół ze zlewem 1 komorowym komora z prawej strony	<b>Wymagane parametry jak w poz. 1.21</b>	MR-103	MR GASTRO STAL	1500 x 600 x 850			z,c,DN50
6.3	1	Szafa chłodnicza	<b>Szafa chłodnicza - 570 l nierdzewna</b>	HR - 600/S	REDFOX	777 x 695 x	0,185	230	



		570l	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonanie nierdzewne</li> <li>- wentylowane chłodzenie</li> <li>- elektroniczny sterownik Dixell</li> <li>- agregat chłodniczy Danfoss</li> <li>- automatyczne rozmrażanie</li> <li>- zamek drzwi</li> <li>- łatwo wymienna uszczelka drzwi</li> <li>- czynnik chłodniczy: R134a</li> <li>- 4 przestawne ruszty</li> <li>- możliwość włożenia GN2/1 lub przegrody</li> <li>- regulowane nóżki z przodu</li> <li>- kółka z tyłu</li> <li>- waga 90kg</li> </ul>			1895			
6.4	1	Umywalka	<b>Wymagane parametry jak w poz. 2.6</b>	MR - 139	MR GASTRO STAL	500 x 400 x 180			z,c,DN50
		<b>POMIESZCZENIE NA ŚRODKI CZYSZCZĄCE</b>							
7.1	1	Urządzenie do czyszczenia na mokro i sucho	<b>Odkurzacze przeznaczone do pracy na sucho i mokro</b> Wyposażenie: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wąż ssący, 2.2 m, 35 mm</li> <li>• Rury ssące, 2 szt., 0.5 m, 35 mm</li> <li>• Ssawka szczelinowa</li> <li>• Gniazdo do podłączania elektronarzędzi</li> <li>• Elastyczny wąż do pracy z elektronarzędziami, 1 m, 35 mm</li> <li>• Fizeleinowa torebka filtracyjna, 1 szt.</li> <li>• Funkcja wydmuchu</li> <li>• Sterowanie na wtyczce: ON/OFF/Auto</li> <li>• Listwa odbojowa</li> <li>• Pozycja parking</li> <li>• Regulacja siły ssania</li> <li>• Wygodny uchwyt 3 w 1</li> <li>• Pokrętło obsługowe (ON/OFF)</li> <li>• Spust wody</li> <li>• Przechowywanie wyposażenia na urządzeniu</li> <li>• Przechowywanie węża i akcesoriów na obudowie</li> </ul>	MV 6 P Premium	KARCHER	420 x 380 x 670	1,3	230	

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zbiornik ze stali szlachetnej</li> </ul> Dane techniczne: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Moc jako ekwiwalent wydajności 2000 W</li> <li>- Zużycie energii 1300 W</li> <li>- Przewód zasilający 6 m</li> <li>- Średnica wyposażenia 35 mm</li> <li>- Pojemność zbiornika 35 l</li> </ul>						
7.2	1	Umywalka	<b>Wymagane parametry jak w poz. 2.6</b>	MR - 139	MR GASTRO STAL	500 x 400 x 180			z,c,DN50
7.3	1	Szafa na środki czystości - dzielona	<b>Szafa na środki czystości – dzielona</b> Powierzchnie mebli są wykończone szlifem z zachowaniem struktury liniowej. Meble wykonywane są z oryginalnych blach szlifowanych w atmosferze olejowej (standard 4N). Główne podzespoły mebli wykonane są z : <ul style="list-style-type: none"> <li>- korpusy szafek w stołach - blacha gr. 0,8 mm</li> <li>- półki w regałach - blacha gr. 1,0 mm</li> <li>- drzwi - blacha gr. 0,8 mm</li> <li>- półki w stołach i szafach - blacha gr. 1,0 mm</li> <li>- stelaże stołów i szaf - profil kwadratowy 40x40 mm</li> </ul> 1-szy przedział z górną półką i drążkiem 2-gi przedział z 4-ma półkami	MR-202	MR GASTRO STAL	1000 x 600			
		<b>ZMYWALNIA</b>							
8.1	2	Szafa przelotowa na naczynia czyste	<b>Szafa przelotowa na naczynia czyste, drzwi suwane</b> Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304. Konstrukcja z blachy z grubości min. 1,0 mm. Sufit nakładany. Stała usztywniana przegroda środkowa i 2 półki przestawne. Możliwość zmiany na obiekcie nóg z regulowaną wysokością na zespoły jezdne. Światło pomiędzy półką dolną, a posadzką zgodne z DIN18865. Elementy nośne zaczepów półek wykonane w formie listew nierdzewnych i montowane w sposób	MS1P	Gort	1000 x 600 x 2000			

			<p>uniemożliwiający zaleganie nieczystości - demontowalne. Zabrania się wykonywania otworów nośnych zaczepów w elementach konstrukcyjnych szaf oraz osadzania półek na bolcach montowanych na stałe. 2 półki wyjmowane z możliwością regulacji w zakresie 300 mm, co 12,5 mm. Drzwi suwane zawieszone na łożyskowanej rolce w prowadnicy nierdzewnej, wyposażone w elastyczny odbojnik – amortyzator zabezpieczający przed zasuwaniem się drzwi za siebie. Zatrask magnetyczny i zawiasy drzwiowe zamontowane tak, aby nie zabierały światła technologicznego wnętrza szafki po otwarciu drzwi. Ergonomiczny uchwyt drzwiowy – profil chwytowy wyprofilowany z poszycia zewnętrznego o szerokości 60 mm. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Regulacja wysokości w zakresie <math>\pm 15</math> mm.</p>						
8.2	1	Zmywarka kapturowa	<p>Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI304, przystosowana do mycia talerzy, naczyń kuchennych, tac, garnków itp., w pełni zautomatyzowany proces mycia i płukania, stop/start po otwarciu/zamknięciu kaptura, odpływ grawitacyjny, osobne ramiona mycia i płukania, dwa cykle mycia (50 i 120s.), wbudowana pompa wspomagająca płukanie, podwójny filtr komory myjącej filtr pompy, termometr komory i bojlera, głęboko tłoczona komora myjąca, łatwo wyjmowany wspornik kosza, możliwość instalacji zmywarki w rogu pomieszczenia, łatwy dostęp do wnętrza urządzenia umożliwiający serwisowanie. Wymiary kosza: 500 x 500 mm, maksymalna średnica talerza: 410 mm, możliwość mycia pojemników GN1/1, wydajność 30 koszy/h, zużycie wody:</p>	HT11	DIHR	720 x 735 x 1445 /1880	10,12	400	z,c,DN50

			2,8 l./cykl. Wyposażenie: system dozujący środki płuczące, kosz do talerzy - 2 szt., kosz płaski do szklanek – 1 szt., koszyczek do sztućców – 1 szt.						
	1	Zmiękcacz wody	Zmiękcacz półautomatyczny zapewniający skuteczną ochronę przed osadami kamienia, ilość uzdatnionej wody w trakcie regeneracji: 1500 l./h, natężenie przepływu: 0-30 l./min., ciśnienie robocze: 1,5-6,0 bar, czas regeneracji 66 min., średnica przyłącza 3/4", temperatura maksymalna wody: 20 °C, zbiornik soli: 10 kg, zużycie soli 1 kg.				0,8	230	
8.3	1	Stół wyładowczy ze zmywarki	Wykonanie z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewnych szlifowanych (ziarno 240) wg AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano – zgrzewana. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5 mm, usztywniana elementami metalowymi ze stali nierdzewnej. Kształt usztywnień uniemożliwia zaleganie zanieczyszczeń, a ich umiejscowienie zapewnia dostęp do czyszczenia. Szkielet: nośniki wykonane z profili kwadratowych (40x40x1,25), łączniki górne szkieletu wykonane w formie ceowym (aby ułatwić czyszczenie) z blachy o grubości min. 1,5 mm i wysokości 100 mm zapewniającym podwyższenie sztywności konstrukcji. Szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie $\pm 15$ mm od wymiaru bazowego 850 mm. Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej wynosi 150 kg/m <sup>2</sup> . Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. W płytach nie stosuje się na wypełnienia materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym zabezpieczone. Płyta robocza z obniżoną	Z93	Gort	1000 x 610 x 850			

			częścią o szerokości 510 mm zapewnia prawidłowy przesuw koszy do zmywarek o wym. 500x500 mm. Szkielet stołu wyposażony we wsporniki na kosze. Płyta zakończona specjalnym zaczepem do współpracy ze zmywarką.						
8.4	1	Okap kondensacyjny nad zmywarkę	Konstrukcja skrzyniowa samonośna wykonana w całości ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości min. 1,0 mm. Okapy muszą być przeznaczone nad zmywarki lub inne urządzenia wytwarzające znaczne ilości pary wodnej; konstrukcja zapewniająca osadzanie pary wodnej na specjalnie wyprofilowanym wnętrzu okapu, gdzie się skrapla i zostaje odprowadzona do kanalizacji poprzez system rynienek ociekowych oraz przewód odprowadzający. Okap musi być wyposażony w króciec wyciągowy okrągłe - 1 szt.; do króćców muszą być dołączone przepustnice, umożliwiające regulację przepływu powietrza w zakresie 50-100 %. Okapy muszą posiadać odlewane uchwyty do montażu zawiesi znajdujących się w obrysie okapu, co umożliwia montowanie maskownic zabudowy kanałów (przestrzeni nad okapem) w każdym momencie eksploatacji okapu.	OZ99	Gort	1000 x 1000 x 400			
8.5	1	Stół ze zlewem 1 komorowym załadowczy do zmywarki, zmywarka z prawej strony stołu, komora z prawej strony, z otworem na młynek koloidalny, miejsce na pojemnik z lewej strony	Wykonanie z blach, rur, kształtowników i profili nierdzewnych szlifowanych (ziarno 240) wg AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano – zgrzewana. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5 mm, usztywniana elementami metalowymi ze stali nierdzewnej. Kształt usztywnień uniemożliwia zaleganie zanieczyszczeń a ich umiejscowienie zapewnia dostęp do czyszczenia. Szkielet: nośniki wykonane z profili kwadratowych (40x40x1,25), łączniki górne szkieletu wykonane w formie ceowym (aby ułatwić czyszczenie) z blachy o grubości	Z97	Gort	1400 x 730 x 850			3,5 [cala]

			<p>min. 1,5 mm i wysokości 100 mm zapewniającym podwyższenie sztywności konstrukcji, maskownice komór wykonane z blachy o grubości min. 1,0 mm.</p> <p>Szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie <math>\pm 15</math> mm od wymiaru bazowego 850 mm.</p> <p>Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej wynosi 150 kg/m<sup>2</sup>. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. W płytach zabrania się stosowania na wypełnienia materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym zabezpieczone. Kołnierza gumowego. Średnica otworu zrzutowego po zamontowaniu kołnierza wynosi <math>\varnothing</math> 180 mm.</p> <p>Szkielet stołu wyposażony we wsporniki na kosze. Płyta robocza z obniżoną częścią o szerokości 510 mm co zapewnia prawidłowy przesuw koszy do zmywarek o wym. 500x500 mm. Stół wyposażony w kołnierz ochronny z blachy o wysokości 200 mm. W wystającym na długości 400 mm fragmencie płyty znajduje się otwór na odpady. Otwór na odpadki wyposażony w kołnierz gumowy o wewnętrznej średnicy <math>\varnothing</math>180 mm. Otwór na odpadki wykonany w formie pierścienia nierdzewnego, przystosowany do osadzenia kołnierza gumowego. Średnica otworu zrzutowego po zamontowaniu kołnierza wynosi <math>\varnothing</math> 180 mm. Szkielet stołu wyposażony we wsporniki na kosze.</p>						
8.6	1	Bateria prysznicowa z wylewką	<b>Wymagane parametry jak w poz. 1.33</b>	AZ112	Gort				
<b>STANOWISKO MYCIA WÓZKÓW</b>									

9.1	1	Myjka ciśnieniowa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pistolet spryskujący, z Easy Press (redukuje siłę nacisku na spust pistoletu)</li> <li>- Uchwyt Soft Grip zapewniający komfortowe trzymanie pistoletu</li> <li>- Wąż wysokociśnieniowy, 10 m</li> <li>- Lanca spryskująca, 850 mm</li> <li>- Dysza trójstopniowa (0°/25°/40°), ręcznie</li> <li>- Zabezpieczenie przed skręcaniem (AVS)</li> <li>- Automatyczne obniżanie ciśnienia po wyłączeniu urządzenia</li> <li>- Wydajność tłoczenia (l/h) 500</li> <li>- Ciśnienie robocze (bar/MPa) 150/15</li> <li>- Ciśnienie maksymalne (bar/MPa) 200/20</li> <li>- Temperatura doprowadzanej wody (°C) 60</li> </ul>	HD 5/15 C	Karcher	380 x 360 x 930	2,8	230	
9.2	1	Ruszt podłogowy	Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304. Syfon odpływu pionowy, umieszczony centralnie względem rynny. Ruszt przeznaczone do zastosowania w profesjonalnych kuchniach, z oczkami kwadratowymi o rozmiarach 23x23 mm.	AB0500-080AK	Gort	800 x 300			DN110
		<b>POSTÓJ WÓZKÓW</b>							
10.1	2	Wózek kelnerski	<b>Wózek kelnerski 2 półkowy</b> Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304. Wózek wyposażony w 4 koła skrętne o Ø 125 mm, z których dwa posiadają hamulcem. Odległość między półkami: 580 mm. Wymiary półek: 800 x 500 mm, ilość półek: 2, obciążalność wózka do 150 kg.	TW20	Gort	910 x 610 x 900			
10.2	2	Wózek barmowy	<b>Bemar wodny jezdny dzielony</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii</li> <li>- możliwość wyboru sterowania na krótszym lub dłuższym boku</li> <li>- kran spustowy do każdej komory</li> <li>- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze</li> <li>- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory</li> </ul>	BMPD - 2120 ECO	REDFOX	850 x 680 x 900	1,4	230	

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- regulacja temperatury 30 - 90°C</li> <li>- kontrolka włączenia i grzania</li> <li>- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)</li> <li>- wanna na GN 1/1 - 200 h</li> <li>- tłoczone komory</li> </ul>						
		<b>MAGAZYN PRODUKTÓW SUCHYCH I CHLEBA</b>							
11.1	2	Regał magazynowy	<b>Wymagane parametry jak w poz. 3.1</b>	MR	Gort	1200 x 500 x 1800			
11.2	2	Regał magazynowy	<b>Wymagane parametry jak w poz. 3.1</b>	MR	Gort	1400 x 500 x 1800			