

Specyfikacja techniczna elementów wyposażenia – sprzęt kuchenny

Lp.	Rodzaj sprzętu	Wymagane minimalne parametry techniczne
1.	Zmywarko - wyparzarka	a) urządzenie fabrycznie nowe, nie regenerowane; b) rodzaj zmywarki: kapturowa; c) wymiary zewnętrzne (dł. x szer. x wys.) – min. 72 x 81 x 150 cm; d) moc elektryczna – min. 10,5 kW; e) min. moc grzałki komory – 3 kW; f) min. moc grzałki bojlera – 10 kW; g) zasilanie 400V; h) wymiary kosza: 50cm x 50 cm; i) pojemnik na sztućce; j) długość cyklu pracy: co najmniej 3 cykle - 90s/120s/180s; k) funkcja wyparzania; l) przystosowana do mycia naczyń, tac, akcesoriów kuchennych i pojemników GN 1/1; m) 2 pary ramion myjąco-płuczących (górną/dół); n) w komplecie min. 2 kosze: jeden do talerzy oraz jeden pojemnik na sztućce; o) w komplecie filtr powierzchniowy; p) urządzenie powinno posiadać zamontowany uzdatniacz wody.
2.	Piec konwekcyjno-parowy elektryczny 6GN	a) urządzenie fabrycznie nowe, nie regenerowane; b) obudowa oraz komora pieczenia wykonane ze stali nierdzewnej; c) przeszklone drzwi; d) oświetlenie; e) min. moc 10,5 kW; f) zasilanie 400 V; g) min. wymiary (dł. x szer. x wys.) około 81 x 88 x 95 cm; h) pojemność – 6 x GN 1/1 lub 6 x blachy min. 60x40 cm; i) odległość między prowadnicami – min 75 mm; j) min. 2 wentylatory z rewersem obrotów; k) min. 5 prędkości wentylatora.
3.	Szafa chłodnicza	a) urządzenie fabrycznie nowe, nie regenerowane; b) pojemność: min. 700 l.; c) wymiary (dł. x szer. x wys.) min. 69 x 81 x 201 cm; d) zasilanie elektryczne (własne chł.): 280 W / 230 V; e) zasilanie elektr. (centralne chł.): 150W / 230V; f) moc chłodnicza: min. 340W temp. odpar. -10°C; g) zakres klas efektywności energetycznej: min: A+++
4.	Kuchnia gazowa 5-palnikowa z piecem konwekcyjnym	a) urządzenie fabrycznie nowe, nie regenerowane; b) wykonany ze stali nierdzewnej; na gaz płynny propan; c) w zestawie dysze na gaz butlowy propan butan; d) min.: 3 palniki x 3kW, 1 palnik x 1,8kW, 1 palnik 3,5kW; e) elektryczny zapłon, zawór termopary; f) min. 3 częściowy żeliwny ruszt; g) piekarnik konwekcyjny GN 1/1, moc min. 2,4 kW;

		min. 2 wentylatory; h) termostat; i) dodatkowy element grzewczy x 2,5 kW umożliwiający grillowanie.
5.	Taboret gazowy z palnikiem dwukoronowym	a) urządzenie fabrycznie nowe, nie regenerowane; b) wykonany ze stali nierdzewnej; c) moc min. 17kW; d) ilość palników min. 1; e) palnik dwukoronowy; f) wymiary (dł. x szer. x wys.) min. 60 x 60 x 35 cm; g) reduktor z wężem (G30) min. 200 cm; h) rodzaj gazu: gaz ziemny, propan-butan.
6.	Lodówka podblatowa	a) Wymiary min. (wys.x szer.x gł.): 83 x 45 x 50 cm; b) Pojemność chłodziarki: min 80 l; c) Kolor: biały lub inox.
7.	Blat roboczy „nr 1” (pom. 0.4)	a) wymiary min. (wys.x szer.x gł.): 850 x 700 x 2400 (w cm); b) wykonany ze stali nierdzewnej; c) kolor: srebrny; d) ilość półek – min. 1 szt. (pod blatem); e) ilość nóg – min. 4 szt.; f) rant tylni skierowany do góry.
8.	Blat roboczy „nr 2” (pom. 0.4)	a) wymiary min. (wys.x szer.x gł.): 850 x 1000 x 2200 (w mm); b) wykonany ze stali nierdzewnej; c) kolor: srebrny; d) ilość półek – min. 1 szt. (pod blatem) e) ilość nóg – min. 4 szt.
9.	Regał „nr 1” (pom. 0.3C)	a) wymiary min. (wys.x szer.x gł.): 1800 x 1400 x 500 (w mm); b) wykonany ze stali nierdzewnej; c) kolor: srebrny; d) ilość półek – min. 5 szt.; e) ilość nóg – 4 szt. wykonane z profilu min. 30x30 mm.
10.	Regał „nr 2” (pom. 0.3C)	a) wymiary min. (wys.x szer.x gł.): 1800 x 785 x 500 (w mm); b) wykonany ze stali nierdzewnej; c) kolor: srebrny; d) ilość półek – min. 5 szt.; e) ilość nóg – 4 szt. wykonane z profilu min. 30x30 mm.
11.	Regał ociekowy (pom. 0.4)	a) wymiary min. (wys.x szer.x gł.): 1750 x 400 x 600 (w mm); b) wykonany ze stali nierdzewnej; c) kolor: srebrny; d) ilość półek – min. 5 szt.; e) ilość nóg – 4 szt.
12.	Regał ociekowy (pom. 0.3A)	a) wymiary min. (wys.x szer.x gł.): 175 cm x 40 cm x 60 cm; b) wykonany ze stali nierdzewnej; c) kolor: srebrny; d) ilość półek – min. 5 szt.; a) ilość nóg – 4 szt.
13.	Regał dwustronny (pom. 0.3B)	a) regał dwustronny; b) wymiary min. (wys.x szer.x gł.):

		1800 x 3500 x 500 (w mm); c) wykonany ze stali nierdzewnej; d) kolor: srebrny; e) ilość półek – min. 5 szt.; f) ilość nóg – min. 4 szt.; g) nośność regału min. 750 kg.
14.	Blaty (pom. 0.3A)	a) wymiary min. (wys.x szer.x gł.): 850 x 3500 x 700 (w mm) b) wykonany ze stali nierdzewnej; c) kolor: srebrny; d) ilość półek – min. 1 pod blatem e) ilość nóg – min. 4 szt.;
15.	Blat ze zlewem (pom. 0.3B)	a) wymiary min. (wys.x szer.x gł.): 850 x 2400 x 700 (w mm) b) zlew dwukomorowy z ociekaczem; c) głębokość umywalki zlewu – min. 25 cm; d) rant tylni skierowany do góry. e) wykonany ze stali nierdzewnej; f) kolor: srebrny; g) ilość półek – min. 1 szt.; h) ilość nóg – min. 4 szt.;
16.	Basen trzykomorowy (pom. 0.4)	i) wymiary min. (wys.x szer.x gł.): 850 x 1500 x 600 (w cm) j) zlew trzykomorowy; k) głębokość umywalki zlewu – min. 25 cm; l) rant tylni skierowany do góry. m) wykonany ze stali nierdzewnej; n) kolor: srebrny; o) ilość półek – min. 1 szt.; p) ilość nóg – min. 4 szt.;