

Załącznik nr 4
do Wyjaśnień nr 3 do
SIWZ

**PODSTAWOWE MINIMALNE PARAMETRY TECHNICZNE MONTOWANYCH URZĄDZEŃ
TECHNOLOGICZNYCH KUCHNI**

L.p.	Nazwa urządzenia	Wymiary [b x s x h] mm Tolerancja wymiarów +/- 10 %	Podstawowe parametry. Dopuszcza się zastosowanie rozwiązań równoważnych nie gorszych niż przedstawione poniżej
1.	Stoły gastronomiczne	1800x600x850 1200x600x850 900x600x850	Stół roboczy wykonany ze stali nierdzewnej. Blat roboczy stołu wykonany z blachy o grubości min. 1 mm wygięty od spodu laminowaną płytą wiórową. Tył blatu z rantem o wysokości 40 mm. Nogi stołu wykonane są z profili o wymiarze 40x40 mm i wyposażone w stopki z tworzywa z zakresem regulacji od -10 do +20 mm, celem prawidłowego wypoziomowania w kuchni. Pod stołem systemowa szuflada oraz szafka w module 60 cm ze stali nierdzewnej j/w
2.	Stół gastronomiczny ze zlewem i baterią	2100x600x850 1800x600x850 1500x600x850	j/w. Zlew systemowy ze stali nierdzewnej. Spryskiwacz gastronomiczny z baterią stołową przeznaczony do montażu na zlewie. Wyposażenie zestawu: - nierdzewny przewód ciśnieniowy - sprężyna wyrównująca - spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym - uchwyt ścienny - uchwyt spryskiwacza - bateria
3.	Okap kuchenny	1600x2400	Okap centralny wykonany ze stali nierdzewnej. Wyposażony w tzw. łapacze tłuszczu (filtry szczelinowe), króćce przyłączeniowe do instalacji wyciągowej oraz kranik spustowy do odprowadzania nadmiaru skroplin i tłuszczu. Wyposażony w oświetlenie LED.
4.	Kuchnia elektryczna	800x700x850	Kuchnia elektryczna 4-płytowa wolnostojąca wykonana ze stali nierdzewnej. Kuchnia gastronomiczna na podstawie otwartej z półką doina
5.	Taboret elektryczny	600x650x750	Taboret elektryczny 1-płytowy wykonany ze stali nierdzewnej.. wyposażony jest w płytę grzewczą o średnicy 40 cm i 3-stopniowy przełącznik mocy umożliwiający podgrzewanie potraw.
6.	Patelnia elektryczna	700x750x850	Patelnia elektryczna wykonana ze stali nierdzewnej przeznaczona do obróbki termicznej produktów spożywczych, Podstawową częścią patelni winna być misa wbudowana w stabilną konstrukcję nośną wzmocnioną na dole półką odkładczą.
7.	Kocioł warzelny	900x900x850	Elektryczny kocioł warzelny o pojemności 150 litrów wykonany ze stali nierdzewnej, System grzania pośredniego zwany „płaszczem wodnym”. System automatycznej kontroli i regulowania ciśnienia, a także poziomu wody w przestrzeni międzybiornikowej. Płynna regulacja mocy
8.	Wózek gastronomiczny	900x560x850	2-półkowy wózek kelnerski wykonany ze stali nierdzewnej przeznaczony do samodzielnego montażu. Wózek charakteryzuje się zwartą i solidną konstrukcją. wykonanie ze stali nierdzewnej ilość półek: 2 odległość między półkami: 60 cm 4 kółka skrętne (w tym 2 z hamulcem)
9.	Kredens przelotowy	1000x600x2000	Szafa przelotowa z drzwiami otwieranymi wykonana ze stali nierdzewnej. Korpus i półki szafy wykonane z blachy o grubości min. 1,0 mm. Nogi wykonane są z profili o wymiarze 40x40 mm i wyposażone zostały w stopki z tworzywa z zakresem regulacji od -10 do +20 mm, celem prawidłowego wypoziomowania w kuchni.
10.	Regał	1500x600x2000 2700x600x1800 3400x600x1800	Regał z 5 półkami gretingowymi wykonany ze stali nierdzewnej. Korpus i półki szafy wykonane z blachy o grubości min. 1,0 mm. Nogi wykonane są z profili o wymiarze 40x40 mm i wyposażone zostały w stopki z tworzywa z zakresem regulacji od -10 do +20 mm, celem prawidłowego wypoziomowania w kuchni.
11.	Szafa chłodnicza	1340x2010x800	Gastronomiczna, 2-drzwiowa szafa chłodnicza z agregatem umieszczonym u góry. Wyposażona w chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem) oraz automatyczne odszranianie i odparowywanie skroplin.

			<p>Obudowa oraz wnętrze szafy wykonane są ze stali nierdzewnej.</p> <ul style="list-style-type: none"> - obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej - elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury - wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi - chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem) - energooszczędny i cichy agregat skraplający - automatyczne odszranianie - automatyczne odparowanie skroplin - półki rusztowe (metalowe - plastyfikowane) - samozamykające się drzwi - regulowane nogi w zakresie do 50 mm - ilość półek: 6 szt. - ilość drzwi: 2 - zakres temperatur: -2... +8°C - zużycie energii: max 3,6 kWh/dobę - zasilanie: 230 V
12.	Zmywarka kapturowa	700x700x1450	<p>Kapturowa zmywarka gastronomiczna do naczyń z funkcją wyparzania. Zmywarka winna posiadać wbudowany dozownik płynu myjącego i nablyszczającego. Wykonana jest ze stali nierdzewnej i przeznaczona do stosowania koszy o wymiarze 50 x50 cm.</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymiary kosza: 50x50 cm - wykonanie ze stali nierdzewnej - sterowanie elektromechaniczne - termostat bezpieczeństwa - kontrolowane termostatem temperatury: mycia (65°C) i wyparzania (90°C) - cykle mycia: 90 i 180 sekund - zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody - pojemność zbiornika wanny: 45 litrów - pojemność bojlera: 8 litrów - maks. średnica naczyń: Ø 42 cm - zużycie wody: 3 l/cykl - wydajność: 40 koszy/godz. - kosz do mycia szkła CT-10 - kosz do talerzy płytkich CP-16/18 - 2 pojemniki na sztućce CU-7
13.	Szafa gastronomiczna	2700x600x1800 1200x600x850 900x600x850	<p>Szafa magazynowa dwudzielna z drzwiami otwieranymi wykonana ze stali nierdzewnej.</p> <p>Korpus i półki szafy wykonane z blachy o grubości min. 1,0 mm. Nogi wykonane z profili o wymiarze 40x40 mm i wyposażone zostały w stopki z tworzywa z zakresem regulacji od -10 do +20 mm, celem prawidłowego wypoziomowania w kuchni.</p> <ul style="list-style-type: none"> - odległość między półkami: 38 cm - drzwi otwierane - stopki z regulacją wysokości
14.	Szafa gastronomiczna	600x600x850	j/w lecz jednodzielna