

**PRZEDMIAR**

NAZWA INWESTYCJI : Przebudowa Budynku Kuchni i Pralni Specjalistycznego Szpitala Wojewódzkiego w Ciechanowie

ADRES INWESTYCJI : ul. Powstańców Wielkopolskich 2, 06-400 Ciechanów, Identyfikator działki ewidencyjnej: 140201\_1.0010.

4306/28

INWESTOR : Specjalistyczny Szpital Wojewódzki w Ciechanowie

ADRES INWESTORA : 06-400 Ciechanów, ul. Powstańców Wielkopolskich 2

BRANŻA : Wyposażenie kuchni

DATA OPRACOWANIA : 29.11.2022

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
		020 SZATNIA KOBIET			
020.1	17	Szafka socjalna 420 W st (1800mm), 2 szafki dwudzielne - zamek cylindryczny zamykany w trzech punktach. - komory szafy podzielone na dwa przedziały, na odzież ochronną i codzienną	800	500	1800
020.2	2	Szafka socjalna 410 W st (1800mm), 1 szafka dwudzielna - zamek cylindryczny zamykany w trzech punktach. - komora szafy podzielona na dwa przedziały, na odzież ochronną i codzienną	400	500	1800
		022 POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE			
022.1	1	Zlew porządkowy niski, ze stali nierdzewnej	600	600	500
022.1	1	Bateria łokciowa z wyciąganą wylewką - Głowica ceramiczna. - Dźwignia stalowa chromowana. - Wyciągana wylewka o długości 1m. - Przepływ wody od 23 l/min do 28 l/min przy ciśnieniu 3 do 5 bar. - Otwór montażowy Ø40 mm.			
022.2	1	Regał magazynowy, modułowy 5 półkowy - Słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego. - Wkłady półek wykonane z polipropylenu (możliwość mycia w zmywarkach).	1060	400	1800
022.3	1	Urządzenie do czyszczenia - poza zakresem opracowania			
022.4	1	Odwodnienie punktowe - Standard K (syfon pionowy) - W standardzie ruszt antypoślizgowy AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm	300	300	
022.5	1	Kran ze złączką do węża - poza zakresem opracowania			

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
		023 SZATNIA MĘSKA			
023.1	2	Szafka socjalna 420 W st (1800mm), 2 szafki dwudzielne - zamek cylindryczny zamykany w trzech punktach. - komory szafy podzielone na dwa przedziały, na odzież ochronną i codzienną	800	500	1800
		016 POMIESZCZENIE NA ODPADY			
016.1	1	Odwodnienie punktowe - Standard K (syfon pionowy) - W standardzie ruszt antypoślizgowy AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm	300	300	
016.2	1	Centrala do ciśnieniowego mycia i dezynfekcji - Tryb pracy: natrysk środkiem myjącym, płynem dezynfekującym lub samą wodą. - Posiada jednokierunkowy zawór odcinający wodę typu BA. - Do mocowania na ścianie, płyny zasysane z kanistrów. - Obudowa wykonana z tworzywa sztucznego. - Max temp. wody: 60°C. - Ciśnienie wody: od 0,5 do 5 bar. - Końcówki dozowania dla rozcieńczeń od 211:1 do 11:1 (od 0,50% do 10,90%). - Centrala nie jest wyposażona w mieszacz wody (opcjonalne wyposażenie). - W wyposażeniu: - wąż 15 m - pistolet - <u>wieszak na 2 kanistry (5L)</u>	300	105	390
016.3	1	Lampa UV owadobójcza, 50m zasięgu - Pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu - Uchwyt łańcuchowy - Możliwość zamocowania na ścianie, podwieszenia bądź postawienia - Urządzenie przeznaczone tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń - Cicha praca, nie wydziela zapachów - Zasięg działania: 50 m	650	95	320
017.1	1	017 MAGAZYN ZASOBÓW  Regał magazynowy, modułowy 5 półkowy - Słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego. - Wkłady półek wykonane z polipropylenu (możliwość mycia w zmywarkach).	3675	600	1800

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
017.1a	1	Regał magazynowy, modułowy 5 półkowy - Słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego. - Wkłady półek wykonane z polipropylenu (możliwość mycia w zmywarkach).	3378	600	1800
017.2	1	Regał magazynowy, modułowy 5 półkowy - Słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego. - Wkłady półek wykonane z polipropylenu (możliwość mycia w zmywarkach).	2087	600	1800
017.3	1	Lampa UV owadobójcza, 50m zasięgu - Pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu - Uchwyt łańcuchowy - Możliwość zamocowania na ścianie, podwieszenia bądź postawienia - Urządzenie przeznaczone tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń - Cicha praca, nie wydziela zapachów - Zasięg działania: 50 m	650	95	320
		015 PRZEDSIONEK			
015.1	1	Odwodnienie punktowe - Standard K (syfon pionowy) - W standardzie ruszt antypoślizgowy AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm	300	300	
015.2	1	Centrala do ciśnieniowego mycia i dezynfekcji - Tryb pracy: natrysk środkiem myjącym, płynem dezynfekującym lub samą wodą. - Posiada jednokierunkowy zawór odcinający wodę typu BA. - Do mocowania na ścianie, płyny zasysane z kanistrów. - Obudowa wykonana z tworzywa sztucznego. - Max temp. wody: 60°C. - Ciśnienie wody: od 0,5 do 5 bar. - Końcówki dozowania dla rozcieńczeń od 211:1 do 11:1 (od 0,50% do 10,90%). - Centrala nie jest wyposażona w mieszacz wody (opcjonalne wyposażenie). - W wyposażeniu: - wąż 15 m - pistolet - wieszak na 2 kanistry (5L)	300	105	390
		014 EKSPEDYCJA TERMOSÓW			

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
014.1	1	Lampa UV owadobójcza, 50m zasięgu - Pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu - Uchwyt łańcuchowy - Możliwość zamocowania na ścianie, podwieszenia bądź postawienia - Urządzenie przeznaczone tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń - Cicha praca, nie wydziela zapachów - Zasięg działania: 50 m	650	95	320
014.2	2	Paleta magazynowa ażurowa, polietylenowa - obciążenie dynamiczne [kg]: 600 - obciążenie statyczne [kg]: 1800 - Zakres odporności na temperaturę od -20 C do +50 C.	1200	800	140
		011 MAGAZYN OPAKOWAŃ			
011.1	1	Paleta magazynowa ażurowa, polietylenowa - obciążenie dynamiczne [kg]: 600 - obciążenie statyczne [kg]: 1800 - Zakres odporności na temperaturę od -20 C do +50 C.	1200	800	140
011.2	1	Regał magazynowy, modułowy 5 półkowy - Słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego. - Wkłady półek wykonane z polipropylenu (możliwość mycia w zmywarkach).	1754	400	1800
		007 KOMUNIKACJA			
007.1	1	Odwodnienie punktowe - Standard K (syfon pionowy) - W standardzie ruszt antypoślizgowy AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm	300	300	
007.2	1	Centrala do ciśnieniowego mycia i dezynfekcji - Tryb pracy: natrysk środkiem myjącym, płynem dezynfekującym lub samą wodą. - Posiada jednokierunkowy zawór odcinający wodę typu BA. - Do mocowania na ścianie, płyny zasysane z kanistrów. - Obudowa wykonana z tworzywa sztucznego. - Max temp. wody: 60°C. - Ciśnienie wody: od 0,5 do 5 bar. - Końcówki dozowania dla rozcieńczeń od 211:1 do 11:1 (od 0,50% do 10,90%). - Centrala nie jest wyposażona w mieszacz wody (opcjonalne wyposażenie). - W wyposażeniu: - wąż 15 m - pistolet - wieszak na 2 kanistry (5l )	300	105	390
		010 PRZEDMAGAZYN			

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
010.1	1	Odwodnienie punktowe - Standard K (syfon pionowy) - W standardzie ruszt antypoślizgowy AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm	300	300	
010.2	1	Kran ze złączką do węża - poza zakresem opracowania			
010.3	1	Lampa UV owadobójcza, 50m zasięgu - Pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu - Uchwyt łańcuchowy - Możliwość zamocowania na ścianie, podwieszenia bądź postawienia - Urządzenie przeznaczone tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń - Cicha praca, nie wydzielająca zapachów - Zasięg działania: 50 m	650	95	320
010.4	1	Waga pomostowa 150kg - Szalka nierdzewna - Działka legalizacyjna [g]: 20/50 - Wyświetlacz: podświetlany LCD 6 cyfr - Funkcja liczenia sztuk - Komunikacja: RS232 - Temperatura pracy: -10C ~ +40C - Wymiary szalki [mm]: 460(D) x 570(S) - Zakres tary [kg]: 59,980	460	690	765
010.5	1	Stół szkieletowy z półką, ze stali nierdzewnej	1000	700	850
010.6	1	Umywalka z przyciskiem kolanowym, ze stali nierdzewnej	400	385	400
		009 MAGAZYN KATERINGU			
009.1	1	Regał magazynowy, modułowy 5 półkowy - Słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego. - Wkłady półek wykonane z polipropylenu (możliwość mycia w zmywarkach).	1060	600	1800
009.2	1	Regał magazynowy, modułowy 5 półkowy - Słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego. - Wkłady półek wykonane z polipropylenu (możliwość mycia w zmywarkach).	3575	600	1800
009.3	1	Wózek do pojemników GN, ze stali nierdzewnej, 1x 13 1/1GN	453	620	1750

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
009.4	1	Lampa UV owadobójcza, 50m zasięgu - Pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu - Uchwyt łańcuchowy - Możliwość zamocowania na ścianie, podwieszenia bądź postawienia - Urządzenie przeznaczone tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń - Cicha praca, nie wydziela zapachów - Zasięg działania: 50 m	650	95	320
		008 MAGAZYN PRODUKTÓW SUCHYCH			
008.1	1	Regał magazynowy, modułowy 5 półkowy - Słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego. - Wkłady półek wykonane z polipropylenu (możliwość mycia w zmywarkach).	2087	600	1800
008.2	2	Regał magazynowy, modułowy 5 półkowy - Słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego. - Wkłady półek wykonane z polipropylenu (możliwość mycia w zmywarkach).	1754	600	1800
008.3	2	Regał magazynowy, modułowy 5 półkowy - Słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego. - Wkłady półek wykonane z polipropylenu (możliwość mycia w zmywarkach).	2584	600	1800
008.4	2	Paleta magazynowa ażurowa, polietylenowa - obciążenie dynamiczne [kg]: 600 - obciążenie statyczne [kg]: 1800 - Zakres odporności na temperaturę od -20 C do +50 C.	1200	800	140
008.5	1	Lampa UV owadobójcza, 50m zasięgu - Pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu - Uchwyt łańcuchowy - Możliwość zamocowania na ścianie, podwieszenia bądź postawienia - Urządzenie przeznaczone tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń - Cicha praca, nie wydziela zapachów - Zasięg działania: 50 m	650	95	320
		006 MROŻNIA			

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
006	1	Komora mroźnicza z podłogą panelową, malowana, podłoga z izolacją w warstwach posadzki budowlanej wykończona terakotą (izolacja i terakota poza zakresem dostawcy urządzeń gastronomicznych), panel ścienny 100 mm, drzwi skrzydłowe 900x2000 mm, z bezpiecznym zamkiem umożliwiającym wyjście nawet przy zamkniętych drzwiach na klucz, oświetlenie z czujnikiem ruchu, kurtyna paskowa w drzwiach, wykończenie wewnątrz profilem PVC w kolorze białym. Podano wymiar wewnętrzny	2890	1779	2300
006	1	Agregat do komory. Wokół agregatu musi być wolna przestrzeń o promieniu min500mm. Na wyposażeniu system alarmowy "człowiek w komorze". Agregat w obudowie z rurami do 10m i z opcją zimową.	800	570	430
006.1	2	Regał magazynowy, modułowy 5 półkowy - Słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego. - Wkłady półek wykonane z polipropylenu (możliwość mycia w zmywarkach).	1657	600	1800
006.2	1	Regał magazynowy, modułowy 5 półkowy - Słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego. - Wkłady półek wykonane z polipropylenu (możliwość mycia w zmywarkach).	1557	600	1800
		005 CHŁODNIA			
005	1	Komora chłodnicza podłoga na profilu U, malowana, panel o grubości 80 mm, drzwi skrzydłowe 900x2000 mm z bezpiecznym zamkiem umożliwiającym wyjście nawet przy zamkniętych drzwiach na klucz, oświetlenie z czujnikiem ruchu, wykończenie wewnątrz profilem PVC w kolorze białym. Podano wymiar wewnętrzny.	3426	1799	2300
005	1	Agregat do komory. Wokół agregatu musi być wolna przestrzeń o promieniu min500mm. Agregat w obudowie z rurami do 10m i z opcją zimową.	700	490	380
005.1	1	Regał magazynowy, modułowy 5 półkowy - Słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego. - Wkłady półek wykonane z polipropylenu (możliwość mycia w zmywarkach).	3281	600	1800
005.2	1	Regał magazynowy, modułowy 5 półkowy - Słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego. - Wkłady półek wykonane z polipropylenu (możliwość mycia w zmywarkach).	1060	600	1800
		004 CHŁODNIA			

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
004	1	Komora chłodnicza podłoga na profilu U, malowana, panel o grubości 80 mm, drzwi skrzydłowe 900x2000 mm z bezpiecznym zamkiem umożliwiającym wyjście nawet przy zamkniętych drzwiach na klucz, oświetlenie z czujnikiem ruchu, wykończenie wewnątrz profilem PVC w kolorze białym. Podano wymiar wewnętrzny. Prawy tylny róg- wycięcie na słup wg rysunku.	3005	1900	2300
004	1	Agregat do komory. Wokół agregatu musi być wolna przestrzeń o promieniu min500mm. Agregat w obudowie z rurami do 10m i z opcją zimową.	700	490	380
004.1	1	Regał magazynowy, modułowy 5 półkowy - Słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego. - Wkłady półek wykonane z polipropylenu (możliwość mycia w zmywarkach).	2187	600	1800
004.2	1	Regał magazynowy, modułowy 5 półkowy - Słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego. - Wkłady półek wykonane z polipropylenu (możliwość mycia w zmywarkach).	1160	600	1800
		003 CHŁODNIA			
003	1	Komora chłodnicza podłoga na profilu U, malowana, panel o grubości 80 mm, drzwi skrzydłowe 900x2000 mm z bezpiecznym zamkiem umożliwiającym wyjście nawet przy zamkniętych drzwiach na klucz, oświetlenie z czujnikiem ruchu, wykończenie wewnątrz profilem PVC w kolorze białym. Podano wymiar wewnętrzny.	4486	1450	2300
003	1	Agregat do komory. Wokół agregatu musi być wolna przestrzeń o promieniu min500mm. Agregat w obudowie z rurami do 10m i z opcją zimową.	700	490	380
003.1	2	Regał magazynowy, modułowy 5 półkowy - Słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego. - Wkłady półek wykonane z polipropylenu (możliwość mycia w zmywarkach).	1357	600	1800
003.2	1	Regał magazynowy, modułowy 5 półkowy - Słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego. - Wkłady półek wykonane z polipropylenu (możliwość mycia w zmywarkach).	3081	600	1800
		002 PRZEDSIONEK			
002	1	Do ustalenia konstrukcja podłogi w przedsionku	4700	1480	80



L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
002.1	1	Lampa UV owadobójcza, 50m zasięgu - Pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu - Uchwyt łańcuchowy - Możliwość zamocowania na ścianie, podwieszenia bądź postawienia - Urządzenie przeznaczone tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń - Cicha praca, nie wydziela zapachów - Zasięg działania: 50 m	650	95	320
002.2	1	Odwodnienie punktowe - Standard K (syfon pionowy) - W standardzie ruszt antypoślizgowy AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm	300	300	
002.3	1	Centrala do ciśnieniowego mycia i dezynfekcji - Tryb pracy: natrysk środkiem myjącym, płynem dezynfekującym lub samą wodą. - Posiada jednokierunkowy zawór odcinający wodę typu BA. - Do mocowania na ścianie, płyny zasysane z kanistrów. - Obudowa wykonana z tworzywa sztucznego. - Max temp. wody: 60°C. - Ciśnienie wody: od 0,5 do 5 bar. - Końcówki dozowania dla rozcieńczeń od 211:1 do 11:1 (od 0,50% do 10,90%). - Centrala nie jest wyposażona w mieszacz wody (opcjonalne wyposażenie). - W wyposażeniu: - wąż 15 m - pistolet - wieszak na 2 kanistry (5L)	300	105	390
		048 MYCIE I DEZYNFEKCJA JAJ			
048.1	1	Lampa UV owadobójcza, 50m zasięgu - Pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu - Uchwyt łańcuchowy - Możliwość zamocowania na ścianie, podwieszenia bądź postawienia - Urządzenie przeznaczone tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń - Cicha praca, nie wydziela zapachów - Zasięg działania: 50 m	650	95	320

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
048.2	1	Szafa chłodnicza, drzwi pełne - Chłodzenie dynamiczne - Materiał obudowy: stal (kolor srebrny) - Materiał drzwi: stal szlachetna - Materiał wnętrza: tworzywo sztuczne w kolorze białym - Liczba półek: 6 - Maksymalne obciążenie w chłodziarce (kg): 45 - Poziom szumu [dB]: 52 - Zakres temperatury w komorze chłodniczej: +1°C do +15°C - Pojemność użytkowa/brutto [L]: 286/373	600	610	1800
048.3	1	Stół ze zlewem 1-komorowym, półką i modulem szufladowym, ze stali nierdzewnej z pojemnikiem z tworzywa sztucznego	1400	700	850
048.3	1	Bateria zlewozmywakowa stojąca 1-otw., jednouchwytowa - wylewka obrotowa, mieszacz ceramiczny Ø 40 mm - w kpl. 2 wężyki przyłączeniowe 3/8"			
048.4	2	Naświetlacz do jaj 1x 30 jaj. - Rejestrator czasu pracy - Urządzenie przeznaczone jest do powierzchniowego odkażania jaj. - Wykonane ze stali nierdzewnej. - Efektywność dezynfekcji zapewniają 4 lampy (każda o mocy 16W) emitujące promieniowanie UV-C. - Szuflada wyposażona jest w prowadnice rolkowe zapewniające pełen wysuw. - Pojemność [szt.]: 1x 30 - Czas pracy [s]: 60	430	525	235
048.5	1	Stół ze zlewem 1-komorowym, półką i modulem szufladowym, ze stali nierdzewnej z pojemnikiem z tworzywa sztucznego	1300	700	850
048.5	1	Bateria zlewozmywakowa stojąca 1-otw., jednouchwytowa - wylewka obrotowa, mieszacz ceramiczny Ø 40 mm - w kpl. 2 wężyki przyłączeniowe 3/8"			
048.6	1	Szafa chłodnicza 1 drzwiowa - Pojemność: 591L - Wykonana ze stali nierdzewnej - Sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury - Przystosowana do pracy w temperaturze otoczenia do +40°C - Nogi regulowane, nierdzewne - Wymiary wew. [mm]: 576x690x1486 - Maksymalne obciążenie półki: 30 kg - Maksymalny załadunek: 150 kg - Temperatura wnętrza [°C]: +1 ÷ +10 - OPCJE (za dopłatą): oświetlenie LED	700	829	2040

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
048.7	1	Umywalka z przyciskiem kolanowym, ze stali nierdzewnej	400	385	400
048.8	1	Pojemnik jezdny okrągły, pojemność 70l, ze stali nierdzewnej	465	465	605
048.9	1	Odwodnienie punktowe - Standard K (syfon pionowy) - W standardzie ruszt antypoślizgowy AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm	300	300	
		0.28 MYCIE WÓZKÓW			
028.1	1	Centrala do ciśnieniowego mycia i dezynfekcji - Tryb pracy: natrysk środkiem myjącym, płynem dezynfekującym lub samą wodą. - Posiada jednokierunkowy zawór odcinający wodę typu BA. - Do mocowania na ścianie, płyny zasysane z kanistrów. - Obudowa wykonana z tworzywa sztucznego. - Max temp. wody: 60°C. - Ciśnienie wody: od 0,5 do 5 bar. - Końcówki dozowania dla rozcieńczeń od 211:1 do 11:1 (od 0,50% do 10,90%). - Centrala nie jest wyposażona w mieszacz wody (opcjonalne wyposażenie). - W wyposażeniu: - wąż 15 m - pistolet - wieszak na 2 kanistry (5L)	300	105	390
028.2	1	Odwodnienie liniowe - Syfon odpływowy pionowy umieszczony centralnie względem rynny - Standard K - W standardzie kpl. rusztów antypoślizgowych AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm	600	600	
		0.29 POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE			
029.1	1	Odwodnienie punktowe - Standard K (syfon pionowy) - W standardzie ruszt antypoślizgowy AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm	300	300	
0.29.2	1	Kran ze złączką do węża - poza zakresem opracowania			
029.3	1	Urządzenie do czyszczenia - poza zakresem opracowania			
029.4	1	Zlew porządkowy niski, ze stali nierdzewnej	600	600	500

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
029.4	1	Bateria łokciowa z wyciąganą wylewką - Głowica ceramiczna. - Dźwignia stalowa chromowana. - Wyciągana wylewka o długości 1m. - Przepływ wody od 23 l/min do 28 l/min przy ciśnieniu 3 do 5 bar. - Otwór montażowy Ø40 mm.			
029.5	1	Regał magazynowy, modułowy 5 półkowy - Słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego. - Wkłady półek wykonane z polipropylenu (możliwość mycia w zmywarkach).	1060	400	1800
		0.30 MYCIE TERMOSÓW			
030.1	1	Odwodnienie punktowe - Standard K (syfon pionowy) - W standardzie ruszt antypoślizgowy AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm	300	300	
030.2	1	Pojemnik jezdny okrągły, pojemność 70l, ze stali nierdzewnej	465	465	605
030.3	1	Stół z basenem 1-komorowym (h=400), ze stali nierdzewnej. Błat wydłużony o 400mm, po prawej stronie . Rant tył i prawa strona. Otwory pod baterię 2 kolumnową.	1400	700	850
030.3	1	Bateria prysznicowa stojąca (2-otw.), z wylewką			
030.4	1	Zmywarka do sprzętu kuchennego - Genius-X fine filter system, zmniejsza zużycie detergentu do 35% - Senso-Active resource, ciągła kontrola czystości wody, minimalizuje zużycie wody Rotor-X wash system, 4 ramieny zestaw myjący - Power Wash, wysokociśnieniowe mycie naczyń - Visiotronic control - Program samoczyszczenia - Interfejs USB - Dozownik nablyszczacza - Dozownik detergentu - Wewnętrzna powierzchnia użytkowa [mm]: 663 x 808 x 840 - Kompatybilne kosze: 600x760 mm - Cykle do wyboru [sek]: 120 / 240 / 360 oraz cykle specjalne - Ilość koszy na godzinę: do 30 koszy - Zużycie wody [L/cykl]: 4,5 - Wysokość załadunku [mm]: 860 - Pompa odpływu - Pompa wspomagająca płukanie - Wysokość otwartej zmywarki [mm]: 2417	780	945	1984/2417

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
030.5	1	Okap kondensacyjny, model OZ99 Wyposażenie standardowe: - króćce podłączeniowe wyciągowe Ø 315mm - przegrody boczne - zawiesia montażowe - oświetlenie podwieszone - blenda maskująca 400x1100 za okapem	1100	1100+400	400
		0.25 ODBIÓR BRUDNYCH NACZYŃ			
025.1	1	Lampa UV owadobójcza, 50m zasięgu - Pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu - Uchwyt łańcuchowy - Możliwość zamocowania na ścianie, podwieszenia bądź postawienia - Urządzenie przeznaczone tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń - Cicha praca, nie wydzielająca zapachów - Zasięg działania: 50 m	650	95	320
		0.33 EKSPEDYCJA WÓZKÓW TACOWYCH			
033.1	1	Lampa UV owadobójcza, 50m zasięgu - Pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu - Uchwyt łańcuchowy - Możliwość zamocowania na ścianie, podwieszenia bądź postawienia - Urządzenie przeznaczone tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń - Cicha praca, nie wydzielająca zapachów - Zasięg działania: 50 m	650	95	320
033.2	1	Centrala do ciśnieniowego mycia i dezynfekcji - Tryb pracy: natrysk środkiem myjącym, płynem dezynfekującym lub samą wodą. - Posiada jednokierunkowy zawór odcinający wodę typu BA. - Do mocowania na ścianie, płyny zasysane z kanistrów. - Obudowa wykonana z tworzywa sztucznego. - Max temp. wody: 60°C. - Ciśnienie wody: od 0,5 do 5 bar. - Końcówki dozowania dla rozcieńczeń od 211:1 do 11:1 (od 0,50% do 10,90%). - Centrala nie jest wyposażona w mieszacz wody (opcjonalne wyposażenie). - W wyposażeniu: - wąż 15 m - pistolet - wieszak na 2 kanistry (5L)	300	105	390
033.3	1	Odwodnienie punktowe - Standard K (syfon pionowy) - W standardzie ruszt antypoślizgowy AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm	300	300	

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
		0.35 MAGAZYN CHLEBA			
035.1	1	Lampa UV owadobójcza, 50m zasięgu - Pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu - Uchwyt łańcuchowy - Możliwość zamocowania na ścianie, podwieszenia bądź postawienia - Urządzenie przeznaczone tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń - Cicha praca, nie wydziela zapachów - Zasięg działania: 50 m	650	95	320
035.2	2	Wózek do pojemników GN, ze stali nierdzewnej, 1x 13 1/1GN	453	620	1750
035.3	1	Odwodnienie punktowe - Standard K (syfon pionowy) - W standardzie ruszt antypoślizgowy AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm	300	300	
035.4	1	Szafka z drzwiami i umywalką, ze stali nierdzewnej	600	700	850
035.4	1	Bateria umywalkowa stojąca 1-otw., jednouchwytowa - chromowana z mieszaczem ceramicznym Ø 40 mm - krótka obrotowa wylewka - w kpl. automatyczny spust umywalkowy, 2 wężyki przyłączeniowe 3/8"			
035.5	1	Stół szkieletowy z półką, ze stali nierdzewnej	1500	700	850
035.6	1	Krajalnica do chleba stołowa - Rozstaw noży tnących / grubość kromki [mm]: 11 - Ilość noży tnących [szt.]: 36 - Czas krojenia bochenka [s]: 25 - Maksymalne wymiary pieczywa [mm]: 380 x 165 x 90 - Wydajność: do 150 bochenków / godz. - Półka odkładcza płaska - Szuflada do zbierania okruszków	620	760	460
035.7	1	Regał magazynowy, modułowy 5 półkowy - Słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego. - Wkłady półek wykonane z polipropylenu (możliwość mycia w zmywarkach).  0.36 KUCHNIA ZIMNA	3081	600	1800

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
036.1	1	Szafa chłodnicza 1 drzwiowa - Pojemność: 591L - Wykonana ze stali nierdzewnej - Sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury - Przystosowana do pracy w temperaturze otoczenia do +40°C - Nogi regulowane, nierdzewne - Wymiary wew. [mm]: 576x690x1486 - Maksymalne obciążenie półki: 30 kg - Maksymalny załadunek: 150 kg - Temperatura wnętrza [°C]: +1 ÷ +10 - OPCJE (za dopłatą): oświetlenie LED	700	829	2040
036.2	2	Wózek do pojemników GN, ze stali nierdzewnej, 1x 13 1/1GN	453	620	1750
036.3	2	Wanna chłodnicza jezdna 3x1/1GN150, temp +2+10°C	1250	660	850
036.4	1	Lampa UV owadobójcza, 50m zasięgu - Pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu - Uchwyt łańcuchowy - Możliwość zamocowania na ścianie, podwieszenia bądź postawienia - Urządzenie przeznaczone tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń - Cicha praca, nie wydzielą zapachów - Zasięg działania: 50 m	650	95	320
036.5	1	Odwodnienie punktowe - Standard K (syfon pionowy) - W standardzie ruszt antypoślizgowy AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm	300	300	
036.6	1	Umywalka z przyciskiem kolanowym, ze stali nierdzewnej	400	385	400
036.7	1	Pojemnik jezdny okrągły, pojemność 70l, ze stali nierdzewnej	465	465	605
036.8	1	Stół ze zlewem 1-komorowym i półką, stal nierdzewna	1900	700	850
036.8	1	Bateria zlewozmywakowa stojąca 1-otw., jednouchwytowa - wylewka obrotowa, mieszacz ceramiczny Ø 40 mm - w kpl. 2 wężyki przyłączeniowe 3/8"			
036.9	2	Półka wisząca pojedyncza, ze stali nierdzewnej	1900	300	175
036.10	1	Stół szkieletowy z półką i modułem 3 szuflad (400), ze stali nierdzewnej	1900	700	850

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
036.11	1	Waga stołowa 6/15kg - Szalka nierdzewna - Działka legalizacyjna [g]: 2/5 - Wyświetlacz: LCD z podświetleniem, Masa - 5 cyfr - Baterie: parametry 3x LR-20 (Typ D), lub z zasilacza - Wymiary szalki [mm] 187 (D) x 226 (S) - Zakres tary [kg]: 4,998	280	250	112
036.12	2	Stół chłodniczy 2-kom., GN1/1, z agregatem z boku (domyślnie po lewej stronie) - Pojemność netto/brutto [L]: 172/280 - Max. załadunek [kg]: 60 - Max. obciążenie półki/szuflady [kg]: 15 - Zakres temperatur [°C]: +2 ÷ +10 - 2 komory z drzwiami, komora GN1/1 Wyposażenie standardowe: - 1 ruszt plastyfikowany na każdą komorę z drzwiami, - 2 komplety prowadnic na każdą komorę z drzwiami.	1370	700	850
036.12	4	Moduł 2 szuflad - dopłata za 1 moduł (nd. stołów przelotowych)			
036.13	1	Półautomatyczna krajalnica do wędlin - wydajność krojenia w trybie półautomatycznym przy minimalnym skoku 60 plastrów/min a w trybie krojenia ręcznego ze wspomaganie zależna od obsługi operatora, - wykonana z materiałów nierdzewnych o dużej gładkości - max. wymiar krojenia: 190mm x 150mm - pochylone ostrze o średnicy Ø 300mm - idealny pochył stołu podawczego do noża 45o - grubość krojonego plastra 0 – 24mm	675	520	610
036.14	1	Półautomatyczna krajalnica do sera (TEFLON) - nóż, pokrywa noża i płytka oporowa pokryte teflonem - wydajność krojenia w trybie półautomatycznym przy minimalnym skoku 60 plastrów/min a w trybie krojenia ręcznego ze wspomaganie zależna od obsługi operatora, - wykonana z materiałów nierdzewnych o dużej gładkości - max. wymiar krojenia: 190mm x 150mm - pochylone ostrze o średnicy Ø 300mm - idealny pochył stołu podawczego do noża 45o - grubość krojonego plastra 0 – 24mm  0.37 CHŁODNIA WYROBÓW GOTOWYCH	675	520	610



L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
037	1	Komora chłodnicza podłoga na profilu U, malowana, panel o grubości 80 mm, drzwi skrzydłowe 900x2000 mm z bezpiecznym zamkiem umożliwiającym wyjście nawet przy zamkniętych drzwiach na klucz, oświetlenie z czujnikiem ruchu, wykończenie wewnątrz profilem PVC w kolorze białym. Podano wymiary wewnętrzne.	2269	1916	2300
037	1	Agregat do komory. Agregat w obudowie w wersji tropik z rurami do 10m i z opcją zimową.	700	490	380
037.1	1	Regał magazynowy, modułowy 5 półkowy - Słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego. - Wkłady półek wykonane z polipropylenu (możliwość mycia w zmywarkach).	1754	600	1800
037.2	1	Regał magazynowy, modułowy 5 półkowy - Słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego. - Wkłady półek wykonane z polipropylenu (możliwość mycia w zmywarkach).	1457	600	1800
0.37.3	1	Wózek do pojemników GN, ze stali nierdzewnej, 1x 13 1/1GN	453	620	1750
0.37.4	1	Wózek wjazdowy do pieca konwekcyjno - parowego Rational 20x1/1GN	561	842	1742
		0.38 MAGAZYN ZIEMNIAKÓW, WARZYN I OWOCÓW			
038.1	1	Lampa UV owadobójcza, 50m zasięgu - Pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu - Uchwyt łańcuchowy - Możliwość zamocowania na ścianie, podwieszenia bądź postawienia - Urządzenie przeznaczone tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń - Cicha praca, nie wydzielająca zapachów - Zasięg działania: 50 m	650	95	320
038.2	1	Odwodnienie punktowe - Standard K (syfon pionowy) - W standardzie ruszt antypoślizgowy AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm	300	300	
038.3	1	Kran ze złączką do węża - poza zakresem opracowania			
038.4	1	Wózek do pojemników GN, ze stali nierdzewnej, 1x 13 1/1GN	453	620	1750

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
038.5	3	Szafa chłodnicza 1 drzwiowa - Pojemność: 591L - Wykonana ze stali nierdzewnej - Sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury - Przystosowana do pracy w temperaturze otoczenia do +40°C - Nogi regulowane, nierdzewne - Wymiary wew. [mm]: 576x690x1486 - Maksymalne obciążenie półki: 30 kg - Maksymalny załadunek: 150 kg - Temperatura wnętrza [°C]: +1 ÷ +10 - OPCJE (za dopłatą): oświetlenie LED	700	829	2040
038.6	7	Paleta magazynowa ażurowa, polietylenowa - obciążenie dynamiczne [kg]: 600 - obciążenie statyczne [kg]: 1800 - Zakres odporności na temperaturę od -20 C do +50 C.	1200	800	140
038.7	2	Regał magazynowy, modułowy 5 półkowy - Słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego. - Wkłady półek wykonane z polipropylenu (możliwość mycia w zmywarkach).	2584	600	1800
038.8	1	Wózek transportowy z podstawą pełną, ze stali nierdzewnej	960	660	900
038.9	1	Waga pomostowa 150kg - Szalka nierdzewna - Działka legalizacyjna [g]: 20/50 - Wyświetlacz: podświetlany LCD 6 cyfr - Funkcja liczenia sztuk - Komunikacja: RS232 - Temperatura pracy: -10C ~ +40C - Wymiary szalki [mm]: 460(D) x 570(S) - Zakres tary [kg]: 59,980	460	690	765
		0.39 OBIERALNIA WARZYW I ZIEMNIAKÓW			
039.1	1	Umywalka z przyciskiem kolanowym, ze stali nierdzewnej	400	385	400
039.2	1	Stół do obróbki warzyw, ze stali nierdzewnej z komora zlewu, otworem wrzutowym i deską do krojenia	1200	700	850
039.2	1	Bateria zlewozmywakowa stojąca 1-otw., jednouchwytowa - wylewka obrotowa, mieszacz ceramiczny Ø 40 mm - w kpl. 2 wężyki przyłączeniowe 3/8"			
039.3	3	Pojemnik jezdny okrągły, pojemność 70l, ze stali nierdzewnej	465	465	605
039.4	2	Stół roboczy ze stali nierdzewnej. Pod blatem możliwość zaparkowania basenu jezdnego TZ52	1600	700	850

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
039.5	1	Stół z basenem 2-komorowym (h=300), ze stali nierdzewnej	1400	700	850
039.5	1	Bateria prysznicowa stojąca (2-otw.), z wylewką			
039.6	2	Basen jezdny z uchwytem, ze stali nierdzewnej, komora 660x540x400 mm	822	600	900
039.7	2	Półka wisząca pojedyncza, ze stali nierdzewnej	1600	300	175
039.8	1	Lampa UV owadobójcza, 50m zasięgu - Pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu - Uchwyt łańcuchowy - Możliwość zamocowania na ścianie, podwieszenia bądź postawienia - Urządzenie przeznaczone tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń - Cicha praca, nie wydziela zapachów - Zasięg działania: 50 m	650	95	320
039.9	2	Obieraczka z płuczką do ziemniaków i warzyw trwałych	1140	600	1050
039.10	2	Separator obierzyn	825	335	355
039.11	1	Obieraczka do ziemniaków	470	680	1130
039.12	2	Odwodnienie liniowe - Syfon odpływowy pionowy umieszczony centralnie względem rynny - Standard K - W standardzie kpl. rusztów antypoślizgowych AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm	1800	300	
		0.40 PRZYGOTOWALNIA CZYSTA WARZYW			
040.1	1	Umywarka z przyciskiem kolanowym, ze stali nierdzewnej	400	385	400
040.2	1	Lampa UV owadobójcza, 50m zasięgu - Pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu - Uchwyt łańcuchowy - Możliwość zamocowania na ścianie, podwieszenia bądź postawienia - Urządzenie przeznaczone tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń - Cicha praca, nie wydziela zapachów - Zasięg działania: 50 m	650	95	320

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
040.3	2	Pojemnik jezdny okrągły, pojemność 70l, ze stali nierdzewnej	465	465	605
040.4	1	Odwodnienie punktowe - Standard K (syfon pionowy) - W standardzie ruszt antypoślizgowy AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm	300	300	
040.5	1	Stół ze zlewem 2-komorowym (komory 500x500mm), z blokiem 3 szuflad, stal nierdzewna	2200	700	850
040.5	1	Bateria prysznicowa stojąca (2-otw.), z wylewką			
040.6	1	Waga stołowa 6/15kg - Szalka nierdzewna - Działka legalizacyjna [g]: 2/5 - Wyświetlacz: LCD z podświetleniem, Masa - 5 cyfr - Baterie: parametry 3x LR-20 (Typ D), lub z zasilacza - Wymiary szalki [mm] 187 (D) x 226 (S) - Zakres tary [kg]: 4,998	280	250	112
040.7	1	Półka wisząca pojedyncza, ze stali nierdzewnej	1300	300	175
040.8	2	Stół chłodniczy 2-kom., GN1/1, z agregatem z boku (domyślnie po lewej stronie) - Pojemność netto/brutto [L]: 172/280 - Max. załadunek [kg]: 60 - Max. obciążenie półki/szuflady [kg]: 15 - Zakres temperatur [°C]: +2 ÷ +10 - 2 komory z drzwiami, komora GN1/1 Wyposażenie standardowe: - 1 ruszt plastyfikowany na każdą komorę z drzwiami, - 2 komplety prowadnic na każdą komorę z drzwiami.	1370	700	850
040.8	4	Moduł 2 szuflad - dopłata za 1 moduł (nd. stołów przelotowych)			
040.9	1	Kuter talerzowy - 20l	1013	700/822	572/10 10

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
040.10	1	CL60 kompletne stanowisko robocze do szatkowania W skład stanowiska wchodzi; - 16 tarcz wg. zestawienia KK - podajnik grawitacyjny - podajnik z popychaczem - otwór wsadowy z 4 tubami - zestaw do puree 3 mm - wózek ergo mobile Wózek stanowisko robocze; • Do składowania i przewożenia wszystkich akcesoriów. • Połka na 16 tarcz tnących i 8 akcesoriów lub zestawów tarcz. • Pojemnik GN 1X1 na dodatkowe akcesoria. • 3 rodzaje podajników	560	335	1300
040.11	1	Szafa chłodnicza 1 drzwiowa - Pojemność: 591L - Wykonana ze stali nierdzewnej - Sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury - Przystosowana do pracy w temperaturze otoczenia do +40°C - Nogi regulowane, nierdzewne - Wymiary wew. [mm]: 576x690x1486 - Maksymalne obciążenie półki: 30 kg - Maksymalny załadunek: 150 kg - Temperatura wnętrza [°C]: +1 ÷ +10 - OPCJE (za dopłatą): oświetlenie LED	700	829	2040
040.12	2	Wózek do pojemników GN, ze stali nierdzewnej, 1x 13 1/1GN	453	620	1750
040.13	1	Stół ze zlewem 2-komorowym (komory 500x500mm), z możliwością zaparkowania pod blatem basenu jezdnego, stal nierdzewna	2200	700	850
040.13	1	Bateria prysznicowa stojąca (2-otw.), z wylewką			
040.14	1	Basen jezdnny z uchwytem, ze stali nierdzewnej, komora 660x540x400 mm	822	600	900
040.15	1	Stół roboczy ze stali nierdzewnej z blokiem 3 szuflad i półką z deską do krojenia warzyw	1400	700	850
040.16	1	Półka wisząca podwójna, ze stali nierdzewnej	1400	300	650

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
040.17	1	Szatkwonica do warzyw Szatkownica CL 50 Ultra jedna prędkość – jednofazowa 230 V/50/1 lub trójfazowa 400 V/50/3. Moc 550 W. Prędkość 375 obr./min. Magnetyczny system bezpieczeństwa, hamulec silnikowy i automatyczne ponowne uruchomienie za pomocą dźwigni. Metalowy pojemnik szatkownicy z otworem wylotowym z boku oraz dwoma otworami wsadowymi: duży otwór wsadowy o powierzchni 139 cm <sup>2</sup> , pojemność wsadu 2,2 litra, oraz 1 otwór wsadowy w kształcie cylindrycznym Ø 58 mm i/ lub Ø 39 mm. Blok silnika ze stali nierdzewnej przystosowany do obróbki dużej ilości produktów. Od 50 do 400 porcji przygotowywanych jednorazowo. Dostarczana bez tarcz tnących. Można je wybrać z zestawu 50 dostępnych tarcz tnących. Wybierz wszystkie opcje na odwrotnej stronie w części	380	305	610
		0.42 OBRÓBKA WSTĘPNA MIĘSA, RYB I DROBIU			
042.1	1	Pień do mięsa, grubość płyty polietlenowej 60mm, stelaż ze stali nierdzewnej	600	600	850
042.2	1	Stół z basenem 2-komorowym (h=300), ze stali nierdzewnej	1200	700	850
042.2	1	Bateria prysznicowa stojąca (2-otw.), z wylewką			
042.3	1	Stół szkieletowy z półką i modulem 3 szuflad (400), ze stali nierdzewnej	1400	700	850
042.3	1	Deska krajalnicza, grubość 25 mm	1400		
042.4	1	Stół szkieletowy z półką i modulem 2 szuflad (400), ze stali nierdzewnej	1300	700	850
042.5	1	Waga stołowa 6/15kg - Szalka nierdzewna - Działka legalizacyjna [g]: 2/5 - Wyświetlacz: LCD z podświetleniem, Masa - 5 cyfr - Baterie: parametry 3x LR-20 (Typ D), lub z zasilacza - Wymiary szalki [mm] 187 (D) x 226 (S) - Zakres tary [kg]: 4,998	280	250	112

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
042.6	1	Steryliizator do noży - drzwi poliwęglanowe - pojemność do 24 noży - regulacja czasu sterylizacji 0 - 120 min	575	162	586
042.7	1	Wilk do mielenia mięsa z Ungerem 3-elementowym 250kg/h	450	300	360
042.7a	1	kotłeciarka - prasa do mięsa+ podstawa pod kotłeciarkę - podstawa dedykowana pod MAGA_KOT4	600	450	700+p odst
042.8	1	Lampa UV owadobójcza, 50m zasięgu - Pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu - Uchwyt łańcuchowy - Możliwość zamocowania na ścianie, podwieszenia bądź postawienia - Urządzenie przeznaczone tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń - Cicha praca, nie wydziela zapachów - Zasięg działania: 50 m	650	95	320
042.9	1	Odwodnienie punktowe - Standard K (syfon pionowy) - W standardzie ruszt antypoślizgowy AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm	300	300	
042.10	1	Umywalka z przyciskiem kolanowym, ze stali nierdzewnej	400	385	400
042.11	2	Pojemnik jezdny okrągły, pojemność 70l, ze stali nierdzewnej	465	465	605
042.12	2	Szafa chłodnicza 1 drzwiowa - Pojemność: 591L - Wykonana ze stali nierdzewnej - Sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury - Przystosowana do pracy w temperaturze otoczenia do +40°C - Nogi regulowane, nierdzewne - Wymiary wew. [mm]: 576x690x1486 - Maksymalne obciążenie półki: 30 kg - Maksymalny załadunek: 150 kg - Temperatura wnętrza [°C]: +1 ÷ +10 - OPCJE (za dopłatą): oświetlenie LED	700	829	2040
042.13	1	Stół do obróbki ryb, ze stali nierdzewnej z komora zlewu, otworem wrzutowym i deską do krojenia	1200	700	850
042.13	1	Bateria zlewozmywakowa stojąca 1-otw., jednouchwytowa - wylewka obrotowa, mieszacz ceramiczny Ø 40 mm - w kpl. 2 wężyki przyłączeniowe 3/8"			
042.14	1	Wózek do pojemników GN, ze stali nierdzewnej, 1x 13 1/1GN	453	620	1750

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
042.15	1	Mikser spiralny 53l., dwubiegowy	530	878	770
		0.46 POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE			
046.1	1	Kran ze złączką do węża - poza zakresem opracowania			
046.2	1	Zlew porządkowy niski, ze stali nierdzewnej	600	600	500
046.2	1	Bateria łokciowa z wyciąganą wylewką - Głowica ceramiczna. - Dźwignia stalowa chromowana. - Wyciągana wylewka o długości 1m. - Przepływ wody od 23 l/min do 28 l/min przy ciśnieniu 3 do 5 bar. - Otwór montażowy Ø40 mm.			
046.3	1	Odwodnienie punktowe - Standard K (syfon pionowy) - W standardzie ruszt antypoślizgowy AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm	300	300	
046.4	1	Urządzenie do czyszczenia - poza zakresem opracowania			
046.5	1	Regał magazynowy, modułowy 5 półkowy - Słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego. - Wkłady półek wykonane z polipropylenu (możliwość mycia w zmywarkach).	1060	400	1800
		0.47 MAGAZYN DOBOWY / PODRĘCZNY			
047.1	7	Wózek do pojemników GN, ze stali nierdzewnej, 1x 13 1/1GN	453	620	1750
047.2	1	Regał magazynowy, modułowy 5 półkowy - Słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego. - Wkłady półek wykonane z polipropylenu (możliwość mycia w zmywarkach).	1557	600	1800
047.3	2	Regał magazynowy, modułowy 5 półkowy - Słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego. - Wkłady półek wykonane z polipropylenu (możliwość mycia w zmywarkach).	2087	600	1800
047.4	1	Regał magazynowy, modułowy 5 półkowy - Słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodyzowanego. - Wkłady półek wykonane z polipropylenu (możliwość mycia w zmywarkach).	3675	600	1800



L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
047.5	1	Odwodnienie punktowe - Standard K (syfon pionowy) - W standardzie ruszt antypoślizgowy AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm	300	300	
047.6	1	Lodówka na próbki żywności z zamkiem - wykonana ze stali nierdzewnej - pojemność netto/brutto: 90/120L - zakres temp. -1 ÷ +10 oC Wyposażenie standardowe: - 9 kaset metalowych na pojemniki na próbki żywności, - 81 pojemników na próbki żywności 0,25L.	540	580	800
047.7	2	Szafa mroźnicza 1 drzwiowa - Pojemność: 591L - Wykonana ze stali nierdzewnej - Sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury - Przystosowana do pracy w temperaturze otoczenia do +40°C - Zagłębione dno komory, ułatwia czyszczenie - Grzałka zabezpieczająca uszczelkę przed przymarzaniem do ościeżnicy - Nogi regulowane, nierdzewne - Wymiary wew. [mm]: 576x690x1486 - Maksymalne obciążenie półki: 30 kg - Maksymalny załadunek: 150 kg - Temperatura wnętrza [°C]: -14 ÷ -20	700	829	2040
047.8	5	Szafa chłodnicza 1 drzwiowa - Pojemność: 591L - Wykonana ze stali nierdzewnej - Sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury - Przystosowana do pracy w temperaturze otoczenia do +40°C - Nogi regulowane, nierdzewne - Wymiary wew. [mm]: 576x690x1486 - Maksymalne obciążenie półki: 30 kg - Maksymalny załadunek: 150 kg - Temperatura wnętrza [°C]: +1 ÷ +10 - OPCJE (za dopłatą): oświetlenie LED	700	829	2040

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
047.9	1	Centrala do ciśnieniowego mycia i dezynfekcji - Tryb pracy: natrysk środkiem myjącym, płynem dezynfekującym lub samą wodą. - Posiada jednokierunkowy zawór odcinający wodę typu BA. - Do mocowania na ścianie, płyny zasysane z kanistrów. - Obudowa wykonana z tworzywa sztucznego. - Max temp. wody: 60°C. - Ciśnienie wody: od 0,5 do 5 bar. - Końcówki dozowania dla rozcieńczeń od 211:1 do 11:1 (od 0,50% do 10,90%). - Centrala nie jest wyposażona w mieszacz wody (opcjonalne wyposażenie). - W wyposażeniu: - wąż 15 m - pistolet - <u>wieszak na 2 kanistry (5L)</u>	300	105	390
047.10	2	Lampa UV owadobójcza, 50m zasięgu - Pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu - Uchwyt łańcuchowy - Możliwość zamocowania na ścianie, podwieszenia bądź postawienia - Urządzenie przeznaczone tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń - Cicha praca, nie wydzielająca zapachów - Zasięg działania: 50 m	650	95	320
		0.44 ZMYWALNIA NACZYŃ KUCHENNYCH			
044.1	1	Lampa UV owadobójcza, 50m zasięgu - Pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu - Uchwyt łańcuchowy - Możliwość zamocowania na ścianie, podwieszenia bądź postawienia - Urządzenie przeznaczone tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń - Cicha praca, nie wydzielająca zapachów - <u>Zasięg działania: 50 m</u>	650	95	320
044.2	1	Umywalka z przyciskiem kolanowym, ze stali nierdzewnej	400	385	400
044.3	1	Stół szkieletowy, ze stali nierdzewnej, pod blatem miejsce na pojemnik na odpady	870	700	850
044.4	1	Pojemnik jezdny okrągły, pojemność 70l, ze stali nierdzewnej	465	465	605
044.5	1	Stół z basenem 2-komorowym (h=400), ze stali nierdzewnej	1400	700	850

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
044.5	1	Bateria prysznicowa stojąca (2-otw.), z wylewką			
044.6	1	Odwodnienie liniowe - Syfon odpływowy pionowy umieszczony centralnie względem rynny - Standard K - W standardzie kpl. rusztów antypoślizgowych AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm	3000	300	
044.7	1	Zmywarka do sprzętu kuchennego - Genius-X fine filter system, zmniejsza zużycie detergentu do 35% - Senso-Active resource, ciągła kontrola czystości wody, minimalizuje zużycie wody Rotor-X wash system, 4 ramienię zestaw myjący - Power Wash, wysokociśnieniowe mycie naczyń - Visiotronic control - Program samoczyszczenia - Interfejs USB - Dozownik nabyśzczacza - Dozownik detergentu - Wewnętrzna powierzchnia użytkowa [mm]: 1258 x 773 x 825 - Kompatybilne kosze: 1240x700 mm - Cykle do wyboru [sek]: 120 / 240 / 360 oraz cykle specjalne - Ilość koszy na godzinę: do 30 koszy - Zużycie wody [L/cykl]: 7,5 - Wysokość załadunku [mm]: 860 - Pompa odpływu - Pompa wspomagająca płukanie - Wysokość otwartej zmywarki [mm]: 2417	1375	945	1984
044.8	1	Okap kondensacyjny OZ99 + nawiew kompensacyjny Okap nawiewno- wyciągowy kondensacyjny z systemem paneli kondensacyjnych, panele kondensacyjne z możliwością demontażu w celu czyszczenia, system rynienek ociekowych oraz króciec spustowy zaopatrzony w zawór kulowy 1/2" do odprowadzenia kondensatu, strumień kompensacyjny wychodzący z perforowanego czoła okapu, wykonanie stal nierdzewna AISI 304, obudowa o grubości 1mm jako korpus zgrzewano-spawany, przepustnice regulacyjne, zawiesia montażowe gwintowane AW023. Maskownica przestrzeni za okapem.	2000	1100+460	400
044.9	5	Regał z 5 perforowanymi półkami (3 przestawne), ze stali nierdzewnej  0.43 WYROBY MĄCZNE	1400	700	1800

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
043.1	2	Szafa chłodnicza 1 drzwiowa - Pojemność: 591L - Wykonana ze stali nierdzewnej - Sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury - Przystosowana do pracy w temperaturze otoczenia do +40°C - Nogi regulowane, nierdzewne - Wymiary wew. [mm]: 576x690x1486 - Maksymalne obciążenie półki: 30 kg - Maksymalny załadunek: 150 kg - Temperatura wnętrza [°C]: +1 ÷ +10 - OPCJE (za dopłatą): oświetlenie LED	700	829	2040
043.2	1	Szafka z drzwiami i umywalką, ze stali nierdzewnej	600	700	850
043.2	1	Bateria umywalkowa stojąca 1-otw., jednouchwytowa - chromowana z mieszaczem ceramicznym Ø 40 mm - krótka obrotowa wylewka - w kpl. automatyczny spust umywalkowy, 2 wężyki przyłączeniowe 3/8"			
043.3	2	Stół ze zlewem 1-komorowym, półką i modułem 3 szuflad (400), ze stali nierdzewnej	1300	700	850
043.3	2	Bateria zlewozmywakowa stojąca 1-otw., jednouchwytowa - wylewka obrotowa, mieszacz ceramiczny Ø 40 mm - w kpl. 2 wężyki przyłączeniowe 3/8"			
043.4	2	Półka wisząca podwójna, ze stali nierdzewnej	1300	300	650
043.5	2	Waga stołowa 6/15kg - Szalka nierdzewna - Działka legalizacyjna [g]: 2/5 - Wyświetlacz: LCD z podświetleniem, Masa - 5 cyfr - Baterie: parametry 3x LR-20 (Typ D), lub z zasilacza - Wymiary szalki [mm] 187 (D) x 226 (S) - Zakres tary [kg]: 4,998	280	250	112
043.6	3	Stół szkieletowy z półką, ze stali nierdzewnej. W stole należy przewidzieć dodatkową półkę pod blatem	1500	700	850
043.7	3	Półka wisząca podwójna, ze stali nierdzewnej	1500	300	650
043.8	1	Stół szkieletowy z półką, ze stali nierdzewnej. W stole należy przewidzieć dodatkową półkę pod blatem	1400	700	850
043.9	1	Półka wisząca podwójna, ze stali nierdzewnej	1400	300	650

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
043.10	1	Mikser planetarny - pojemność [L]: 20 - Wykonany z metalu powlekanego emalią. - Dźwignia pionowego przesuwu dzieży. - Osłona bezpieczeństwa. - Dzieża ze stali nierdzewnej	515	560	770
043.11	1	Podstawa pod mikser planetarny	600	700	500
043.12	1	Odwodnienie punktowe - Standard K (syfon pionowy) - W standardzie ruszt antypoślizgowy AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm	300	300	
043.13	1	Mikser spiralny 53l., dwubiegowy	530	878	770
043.14	1	Lampa UV owadobójcza, 50m zasięgu - Pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu - Uchwyt łańcuchowy - Możliwość zamocowania na ścianie, podwieszenia bądź postawienia - Urządzenie przeznaczone tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń - Cicha praca, nie wydziela zapachów - Zasięg działania: 50 m	650	95	320
043.15	1	Pojemnik jezdny okrągły, pojemność 70l, ze stali nierdzewnej	465	465	605
		0.41 KUCHNIA			
041.1	3	Umywarka z przyciskiem kolanowym, ze stali nierdzewnej	400	385	400
041.2	4	Odwodnienie punktowe - Standard K (syfon pionowy) - W standardzie ruszt antypoślizgowy AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm	300	300	

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
041.3	2	<p>Centrala do ciśnieniowego mycia i dezynfekcji</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tryb pracy: natrysk środkiem myjącym, płynem dezynfekującym lub samą wodą.</li> <li>- Posiada jednokierunkowy zawór odcinający wodę typu BA.</li> <li>- Do mocowania na ścianie, płyny zasysane z kanistrów.</li> <li>- Obudowa wykonana z tworzywa sztucznego.</li> <li>- Max temp. wody: 60°C.</li> <li>- Ciśnienie wody: od 0,5 do 5 bar.</li> <li>- Końcówki dozowania dla rozcieńczeń od 211:1 do 11:1 (od 0,50% do 10,90%).</li> <li>- Centrala nie jest wyposażona w mieszacz wody (opcjonalne wyposażenie).</li> <li>- W wyposażeniu: <ul style="list-style-type: none"> <li>- wąż 15 m</li> <li>- pistolet</li> <li>- wieszak na 2 kanistry (5L)</li> </ul> </li> </ul>	300	105	390
041.4	2	<p>Lampa UV owadobójcza, 50m zasięgu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu</li> <li>- Uchwyt łańcuchowy</li> <li>- Możliwość zamocowania na ścianie, podwieszenia bądź postawienia</li> <li>- Urządzenie przeznaczone tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń</li> <li>- Cicha praca, nie wydzielająca zapachów</li> <li>- Zasięg działania: 50 m</li> </ul>	650	95	320
041.5	7	Wózek do pojemników GN, ze stali nierdzewnej, 1x 13 1/1GN	453	620	1750
041.6	3	<p>Stół chłodniczy 2-kom., GN1/1, z agregatem z boku (domyślnie po lewej stronie)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pojemność netto/brutto [L]: 172/280</li> <li>- Max. załadunek [kg]: 60</li> <li>- Max. obciążenie półki/szuflady [kg]: 15</li> <li>- Zakres temperatur [°C]: +2 ÷ +10</li> <li>- 2 komory z drzwiami, komora GN1/1</li> </ul> <p>Wyposażenie standardowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 ruszt plastyfikowany na każdą komorę z drzwiami,</li> <li>- 2 komplety prowadnic na każdą komorę z drzwiami.</li> </ul>	1370	700	850
041.6	6	Moduł 2 szuflad - dopłata za 1 moduł (nd. stołów przelotowych)			
041.7	3	Stół ze zlewem 1-komorowym, półką i modułem 3 szuflad (400), ze stali nierdzewnej	1300	700	850
041.7	3	<p>Bateria zlewozmywakowa stojąca 1-otw., jednouchwytowa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wylewka obrotowa, mieszacz ceramiczny Ø 40 mm</li> <li>- w kpl. 2 wężyki przyłączeniowe 3/8"</li> </ul>			

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
041.8	1	Półka wisząca podwójna, ze stali nierdzewnej	1300	300	650
041.9	3	<p>Waga stołowa 6/15kg</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Szalka nierdzewna</li> <li>- Działka legalizacyjna [g]: 2/5</li> <li>- Wyświetlacz: LCD z podświetleniem, Masa - 5 cyfr</li> <li>- Baterie: parametry 3x LR-20 (Typ D), lub z zasilacza</li> <li>- Wymiary szalki [mm] 187 (D) x 226 (S)</li> <li>- Zakres tary [kg]: 4,998</li> </ul>	280	250	112
041.10	6	Stół szkieletowy z półką, ze stali nierdzewnej. W stole należy przewidzieć dodatkową półkę pod blatem	1500	700	850
041.11	1	Półka wisząca podwójna, ze stali nierdzewnej	1500	300	650
041.12	1	Stół szkieletowy z półką, ze stali nierdzewnej. W stole należy przewidzieć dodatkową półkę pod blatem	1580	700	850
041.13	5	Pojemnik jezdny okrągły, pojemność 70l, ze stali nierdzewnej	465	465	605
041.14	1	<p>Piec konwekcyjno-parowy, elektryczny, iCombi Pro 6-1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gotowanie na parze 30°C – 130°C</li> <li>- Gorące powietrze 30°C – 300°C</li> <li>- Połączenie pary i gorącego powietrza 30°C – 300°C</li> <li>- Zintegrowany, bezobsługowy system odprowadzania tłuszczu</li> <li>- Tryb gotowania Delta-T do przyrządzania delikatnych potraw</li> <li>- Pomiar temperatury dania za pomocą czujnika temperatury rdzenia</li> <li>- Indywidualne programowanie nawet 100 jedno- i wielopoziomowych programów do gotowania zawierających maks. 12 kroków</li> <li>- Kolorowy wyświetlacz TFT o przekątnej 10,1 cala i wysokiej rozdzielczości, ekran dotykowy</li> <li>- iDensityControl</li> <li>- iCookingSuite</li> <li>- iProductionManager</li> <li>- iCareSystem</li> </ul>	850	842	754

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
041.15	1	Piec konwekcyjno-parowy, elektryczny, iCombi Pro 10-1/1 - Gotowanie na parze 30°C – 130°C - Gorące powietrze 30°C – 300°C - Połączenie pary i gorącego powietrza 30°C – 300°C - Zintegrowany, bezobsługowy system odprowadzania tłuszczu - Tryb gotowania Delta-T do przyrządzania delikatnych potraw - Pomiar temperatury dania za pomocą czujnika temperatury rdzenia - Indywidualne programowanie nawet 100 jedno- i wielopoziomowych programów do gotowania zawierających maks. 12 kroków - Kolorowy wyświetlacz TFT o przekątnej 10,1 cala i wysokiej rozdzielczości, ekran dotykowy - iDensityControl - iCookingSuite - iProductionManager - iCareSystem	850	842	1014
*	1	Zestaw Combi-Duo, Fabryczny zestaw montażowy do bezpiecznego łączenia dwóch urządzeń RATIONAL ustawionych jeden nad drugim (zestaw nie zawiera podstawy). Na tej samej powierzchni można równocześnie przyrządzać dania w różnych trybach.			
*	1	Podstawa I dla Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1 lub na 10-1/1 E, Standard, wymiary szer.   gr.   wys.: 860   685   200 mm			
041.16	2	Piec konwekcyjno-parowy, elektryczny, iCombi Pro 20-1/1 - Gotowanie na parze 30°C – 130°C - Gorące powietrze 30°C – 300°C - Połączenie pary i gorącego powietrza 30°C – 300°C - Zintegrowany, bezobsługowy system odprowadzania tłuszczu - Tryb gotowania Delta-T do przyrządzania delikatnych potraw - Pomiar temperatury dania za pomocą czujnika temperatury rdzenia - Indywidualne programowanie nawet 100 jedno- i wielopoziomowych programów do gotowania zawierających maks. 12 kroków - Kolorowy wyświetlacz TFT o przekątnej 10,1 cala i wysokiej rozdzielczości, ekran dotykowy - iDensityControl - iCookingSuite - iProductionManager - iCareSystem	877	913	1807
041.17	4	Wózek wjazdowy do pieca konwekcyjno - parowego Rational 20x1/1GN	561	842	1742



L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
041.18	1	Okap indukcyjno – kompensacyjny przyścienny ( nawiewno-wyciągowy z wiązką wychwytującą ), filtry cyklonowe, skuteczność filtracji 99% przy cząsteczce tłuszczu o wielkości 16µm, opory przepływu powietrza 70Pa, system rynienek ociekowych oraz króciec spustowy zaopatrzony w zawór kulowy ½" do odprowadzenia tłuszczu, filtry tłuszczowe ustawione pod kątem - eliminując zjawisko kapania tłuszczu, tłuszcz nie jest gromadzony w filtrze – zwiększone bezpieczeństwo ppoż. oraz higiena, filtry tłuszczowe do mycia w zmywarkach, komora z otworami formującymi strumień indukcyjny, strumień kompensacyjny wychodzący z perforowanego czoła okapu, króćce do pomiaru ciśnienia, wykonanie stal nierdzewna AISI 304, obudowa o grubości 1mm jako korpus zgrzewano-spawany, przepustnice regulacyjne, zawiesia montażowe gwintowane AW023, nawiew indukcyjny boczny, nawiewniki skrzelowe. Okap składa się z 2 modułów o wymiarach 2500x1450x550 [mm]. Wspólna komora wyciągowa, bez ścian działowych, mocowany do ściany.	5000	1450	550
041.19	1	Taboret elektryczny - wykonany ze stali nierdzewnej - przystosowany do dużych garnków Ø40-60cm - 3 stopniowe sterowanie mocą płyty grzewczej w zakresie 1,25kW, 2,5kW, 5kW - równomierne rozłożenie temperatury na całej płycie niezależnie od wybranej mocy płyty grzewczej - masa urządzenia [kg]: 26	566	566	375
041.20	6	Element neutralny, nastawiany, z szufladą - wykonany ze stali nierdzewnej - szuflada przystosowana do pojemnika GN1/1-100mm	400	930	250
041.20	6	Podstawa otwarta neutralna linia 900 - wykonana ze stali nierdzewnej	400	855	600
041.21	1	Patelnia gazowa, materiał dna misy compound - Wymiary misy [mm]: 1100 x 560 x 220 - Objętość misy [L]: 122 - Zakres regulacji temperatury [°C]: 120-280 - obudowa wykonana ze stali nierdzewnej - konstrukcja zapewniająca łatwe utrzymanie w czystości - elektroniczny mechanizm unoszenia misy zapewniający łatwe jej opróżnianie, unoszona pokrywa z ergonomicznym uchwytem - napełnianie misy wodą z panelu sterowania poprzez zintegrowaną wylewkę	1200	930	850

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
041.22	1	Podgrzewacz płytowy, nastawiany, gazowy, płyta 779 x 748 mm + 2 palniki - obudowa wykonana ze stali nierdzewnej - duża powierzchnia robocza płyty grzewczej wykonanej ze stali stopowej - proste i wygodne czyszczenie - Maksymalna temp. płyty grzewczej [°C]: 500	1200	930	250
041.22	1	Podstawa otwarta neutralna linia 900 - wykonana ze stali nierdzewnej	1200	855	600
041.23	1	Podgrzewacz płytowy elektryczny, nastawiany, płyta 750 x 700 mm - Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej - Proste i wygodne czyszczenie - Płyta ze stali żarowytrzymałej chromowo-molibdenowej - Zastosowanie do szeroko pojętej pracy a' la carte oraz gotowania - Ilość stref grzewczych x moc [kW]: 4 x 3,0 - Maksymalna temp. płyty grzewczej [°C]: 450	800	930	250
041.23	1	Podstawa otwarta neutralna linia 900 - wykonana ze stali nierdzewnej	800	855	600
041.24	2	Patelnia elektryczna, materiał dna misy compound - Wymiary misy [mm]: 1100 x 560 x 220 - Objętość misy [L]: 122 - Zakres regulacji temperatury [°C]: 120-280 - obudowa wykonana ze stali nierdzewnej - konstrukcja zapewniająca łatwe utrzymanie w czystości - elektroniczny mechanizm unoszenia misy zapewniający łatwe jej opróżnianie, unoszona pokrywa z ergonomicznym uchwytem - napełnianie misy wodą z panelu sterowania poprzez zintegrowaną wylewkę	1200	930	850
041.25	3	Odwodnienie punktowe - Standard K (syfon pionowy) - W standardzie ruszt antypoślizgowy AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm	400	500	
041.26	1	Odwodnienie liniowe - Syfon odpływowy pionowy umieszczony przy bocznej krawędzi rynny - Standard K - W standardzie kpl. rusztów antypoślizgowych AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm	800	300	

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
041.27	1	<p>System nadstawek, wersja centralna,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wykonanie ze stali nierdzewnej</li> <li>- Ilość kolumn: 2</li> <li>- Duża i funkcjonalna półka na przybory kuchenne</li> <li>- Wysoka higiena (komplet maskownic w standardzie)</li> <li>- Wyposażenie opcjonalne montowane na bokach kolumny nośnej – swobodny dostęp z obu stron wyspy do wylewki oraz gniazda</li> <li>- Proste i wygodne czyszczenie</li> <li>- Szybki i łatwy montaż do podłogi</li> <li>- Uniwersalna konstrukcja, odpowiednia dla urządzeń o wysokości 850-900 mm Część systemu na wysokości taboretu grzewczego (około 850mm) powinna mieć zabudowę do poziomu posadzki.</li> </ul> <p>Dostępne opcje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- GY7V011 wylewka wody zimnej, dł. 500 mm</li> <li>- GY7V012 gniazdo 230V</li> </ul>	4400	700	1600
041.27	2	Wylewka zimnej wody, dł. 500 mm,			
041.27	2	Gniazdo 230V,			
041.28	1	<p>Okap indukcyjno – kompensacyjny centralny ( nawiewno-wyciągowy z wiązką wychwytującą ), filtry wielostopniowe – powietrze wywiewane kierowane na odzysk ciepła, skuteczność filtracji 99% przy cząsteczce tłuszczu o wielkości 8µm, opory przepływu powietrza 80-85Pa, system rynienek ociekowych oraz króciec spustowy zaopatrzony w zawór kulowy ½" do odprowadzenia tłuszczu, filtry tłuszczowe ustawione pod kątem - eliminując zjawisko kapania tłuszczu, tłuszcz nie jest gromadzony w filtrze – zwiększone bezpieczeństwo ppoż. oraz higiena, filtry tłuszczowe do mycia w zmywarkach, komora z otworami formującymi strumień indukcyjny, strumień kompensacyjny wychodzący z perforowanego czoła okapu, króćce do pomiaru ciśnienia, oświetlenie zintegrowane – zlicowane z sufitem okapu, bez wystających elementów, odporne na wysoką temperaturę, wykonanie stal nierdzewna AISI 304, obudowa o grubości 1mm jako korpus zgrzewano-spawany, przepustnice regulacyjne, zawiesia montażowe gwintowane AW023, nawiew indukcyjny boczny, nawiewniki skrzelowe. Okap składa się z 2 modułów o wymiarach 1550x2700x550 [mm] i 1 modułu o wymiarach 1700x2700x550 [mm]. Wspólna komora wyciągowa, bez ścian działowych</p> <p>Wg przygotowanego zestawienia</p>	4800	2800	550

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
041.29	2	Zestaw dwóch kociołków przechylnych na podstawie z półką	1210	460	890/1465
041.30	2	Odwodnienie liniowe - Syfon odpływowy pionowy umieszczony przy bocznej krawędzi rynny - Standard K - W standardzie kpl. rusztów antypoślizgowych AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm	1200	600	
041.31	1	Okap indukcyjno – kompensacyjny przyścienny ( nawiewno-wyciągowy z wiązką wychwytującą ), filtry cyklonowe, skuteczność filtracji 99% przy cząsteczce tłuszczu o wielkości 16µm, opory przepływu powietrza 70Pa, system rynienek ociekowych oraz króciec spustowy zaopatrzony w zawór kulowy ½" do odprowadzenia tłuszczu, filtry tłuszczowe ustawione pod kątem - eliminując zjawisko kapania tłuszczu, tłuszcz nie jest gromadzony w filtrze – zwiększone bezpieczeństwo ppoż. oraz higiena, filtry tłuszczowe do mycia w zmywarkach, komora z otworami formującymi strumień indukcyjny, strumień kompensacyjny wychodzący z perforowanego czoła okapu, króćce do pomiaru ciśnienia, oświetlenie zintegrowane – zlicowane z sufitem okapu, bez wystających elementów, odporne na wysoką temperaturę, wykonanie stal nierdzewna AISI 304, obudowa o grubości 1mm jako korpus zgrzewano-spawany, przepustnice regulacyjne, zawiesia montażowe gwintowane AW023, nawiew indukcyjny boczny, nawiewniki skrzelowe. Okap składa się z 2 modułów o wymiarach 1900x1200x550 [mm].	3800	1200	550
041.32	1	Kocioł warzelny 300l, AUTOKLAW, elektryczny, automatyczny - napełnianie płaszczu wodą uzdatnioną: automatyczne (elektrozaworem)) - Pojemność użytkowa [L]: 300 - obudowa wykonana ze stali nierdzewnej - polerowane dno wew. kotła ze stali AISI 316 - wysoki kominek - tłoczona pokrywa z zawiasem samobalansującym - tłoczone oznaczenia poziomu wywaru - zawór spustowy 2" - grupa bezpieczeństwa z manometrem - ciśnienie robocze w płaszczu do 0,5bar - AUTOKLAW: - zawór bezpieczeństwa w pokrywie 0,05bar - uszczelka pokrywy - klamry zaciskowe pokrywy	1200	1300	900

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
041.33	1	<p>Kocioł warzelny 300l, AUTOKLAW, elektryczny, automatyczny</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- napełnianie płaszcza wodą uzdatnioną: automatyczne (elektrozaworem))</li> <li>- Pojemność użytkowa [L]: 300</li> <li>- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej</li> <li>- polerowane dno wew. kotła ze stali AISI 316</li> <li>- wysoki kominek</li> <li>- tłoczona pokrywa z zawiasem samobalansującym</li> <li>- tłoczone oznaczenia poziomego wywaru</li> <li>- zawór spustowy 2"</li> <li>- grupa bezpieczeństwa z manometrem</li> <li>- ciśnienie robocze w płaszczu do 0,5bar</li> <li>- AUTOKLAW: <ul style="list-style-type: none"> <li>- zawór bezpieczeństwa w pokrywie 0,05bar</li> <li>- uszczelka pokrywy</li> <li>- klamry zaciskowe pokrywy</li> </ul> </li> </ul>	1200	1300	900
041.34	2	<p>Kocioł warzelny 200l, AUTOKLAW, elektryczny, automatyczny</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- napełnianie płaszcza wodą uzdatnioną: automatyczne (elektrozaworem)</li> <li>- Pojemność użytkowa [L]: 200</li> <li>- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej</li> <li>- polerowane dno wew. kotła ze stali AISI 316</li> <li>- wysoki kominek</li> <li>- tłoczona pokrywa z zawiasem samobalansującym</li> <li>- tłoczone oznaczenia poziomego wywaru</li> <li>- zawór spustowy 2"</li> <li>- grupa bezpieczeństwa z manometrem</li> <li>- ciśnienie robocze w płaszczu do 0,5bar</li> <li>- AUTOKLAW: <ul style="list-style-type: none"> <li>- zawór bezpieczeństwa w pokrywie 0,05bar</li> <li>- uszczelka pokrywy</li> <li>- klamry zaciskowe pokrywy</li> </ul> </li> </ul>	1000	1150	900

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
041.35	2	Kocioł warzelny 200l, AUTOKLAW, elektryczny, automatyczny - napełnianie płaszczu wodą uzdatnioną: automatyczne (elektrozaworem) - Pojemność użytkowa [L]: 200 - obudowa wykonana ze stali nierdzewnej - polerowane dno wew. kotła ze stali AISI 316 - wysoki kominek - tłoczona pokrywa z zawiasem samobalansującym - tłoczone oznaczenia poziomego wywaru - zawór spustowy 2" - grupa bezpieczeństwa z manometrem - ciśnienie robocze w płaszczu do 0,5bar - AUTOKLAW: - zawór bezpieczeństwa w pokrywie 0,05bar - uszczelka pokrywy - klamry zaciskowe pokrywy	1000	1150	900
041.36	4	Odwodnienie liniowe - Syfon odpływowy pionowy umieszczony przy bocznej krawędzi rynny - Standard K - W standardzie kpl. rusztów antypoślizgowych AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm	1600	300	
041.37	1	Maskownica przestrzeni instalacyjnej między kotłami 300l	1200	200	900
041.38	1	Maskownica przestrzeni instalacyjnej między kotłami 200l	2000	500	900

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
041.39	1	Okap indukcyjno – kompensacyjny centralny ( nawiewno-wyciągowy z wiązką wychwytującą ), filtry cyklonowe, skuteczność filtracji 99% przy cząsteczce tłuszczu o wielkości 16µm, opory przepływu powietrza 70Pa, system rynienek ociekowych oraz króciec spustowy zaopatrzony w zawór kulowy ½" do odprowadzenia tłuszczu, filtry tłuszczowe ustawione pod kątem - eliminując zjawisko kapania tłuszczu, tłuszcz nie jest gromadzony w filtrze – zwiększone bezpieczeństwo ppoż. oraz higiena, filtry tłuszczowe do mycia w zmywarkach, komora z otworami formującymi strumień indukcyjny, strumień kompensacyjny wychodzący z perforowanego czoła okapu, króćce do pomiaru ciśnienia, oświetlenie zintegrowane – zlicowane z sufitem okapu, bez wystających elementów, odporne na wysoką temperaturę, wykonanie stal nierdzewna AISI 304, obudowa o grubości 1mm jako korpus zgrzewano-spawany, przepustnice regulacyjne, zawiesia montażowe gwintowane AW023, nawiew indukcyjny boczny, nawiewniki skrzelowe. Okap składa się z 4 modułów o wymiarach 1900x1700x550 [mm]. Wspólne komory wyciągowe, bez ścian działowych.	3800	3400	550
041.40	2	Kocioł warzelny, 150l (L900), AUTOKLAW, elektryczny, automatyczny - pojemność [L]: 150 - napełnianie płaszczu wodą uzdatnioną: automatyczne (elektrozaworem) - obudowa wykonana ze stali nierdzewnej - polerowane dno wew. kotła ze stali AISI 316 - wysoki kominiek - tłoczona pokrywa z zawiasem samobalansującym - tłoczone oznaczenia poziomego wywaru - ogrzewanie pośrednie przez płaszcz wodny - AUTOKLAW: - zawór bezpieczeństwa w pokrywie 0,05bar - uszczelka pokrywy - klamry zaciskowe pokrywy	800	930	850

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
041.41	4	<p>Kocioł warzelny, 150l (L900), AUTOKLAW, gazowy, automatyczny</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojemność [L]: 150</li> <li>- napełnianie płaszcza wodą uzdatnioną: automatyczne (elektrozaworem)</li> <li>- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej</li> <li>- polerowane dno wew. kotła ze stali AISI 316</li> <li>- wysoki kominek</li> <li>- tłoczona pokrywa z zawiasem samobalansującym</li> <li>- tłoczone oznaczenia poziomego wywaru</li> <li>- ogrzewanie pośrednie przez płaszczy wodny</li> <li>- AUTOKLAW: <ul style="list-style-type: none"> <li>- zawór bezpieczeństwa w pokrywie 0,05bar</li> <li>- uszczelka pokrywy</li> <li>- klamry zaciskowe pokrywy</li> </ul> </li> </ul>	800	930	850
041.42	1	Maskownica przestrzeni instalacyjnej między kotłami 150l	2400	300	850
041.43	2	<p>Odwodnienie liniowe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Syfon odpływowy pionowy umieszczony przy bocznej krawędzi rynny</li> <li>- Standard K</li> <li>- W standardzie kpl. rusztów antypoślizgowych AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm</li> </ul>	2400	300	
041.44	1	<p>Okap indukcyjno – kompensacyjny centralny ( nawiewno-wyciągowy z wiązką wychwytującą ), filtry cyklonowe, skuteczność filtracji 99% przy cząsteczce tłuszczu o wielkości 16µm, opory przepływu powietrza 70Pa, system rynienek ociekowych oraz króciec spustowy zaopatrzony w zawór kulowy ½" do odprowadzenia tłuszczu, filtry tłuszczowe ustawione pod kątem - eliminując zjawisko kapania tłuszczu, tłuszcz nie jest gromadzony w filtrze – zwiększone bezpieczeństwo ppoż. oraz higiena, filtry tłuszczowe do mycia w zmywarkach, komora z otworami formującymi strumień indukcyjny, strumień kompensacyjny wychodzący z perforowanego czoła okapu, króćce do pomiaru ciśnienia, oświetlenie zintegrowane – zlicowane z sufitem okapu, bez wystających elementów, odporne na wysoką temperaturę, wykonanie stal nierdzewna AISI 304, obudowa o grubości 1mm jako korpus zgrzewano-spawany, przepustnice regulacyjne, zawiesia montażowe gwintowane AW023, nawiew indukcyjny boczny, nawiewniki skrzelowe. Okap składa się z 2 modułów o wymiarach 1500x2800x550 [mm]. Wspólna komora wyciągowa, bez ścian działowych.</p>	3000	2800	550



L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
041.45	1	<p>Schładzarka szokowa wjazdowa - kompatybilna z wózkami do piecy Rational 20x1/1GN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Interfejs z w pełni dotykowym ekranem o wysokiej rozdzielczości (z tłumaczeniem na ponad 30 języków) - panel przyjazny dla daltonistów.</li> <li>Cykl chłodzenia z automatycznymi, wstępnie ustawionymi cyklami: - Delikatne Chłodzenie (temperatura powietrza 0°C), idealne do delikatnej żywności i małych porcji. - Mocne Chłodzenie (temperatura powietrza -20°C), idealne do twardej/zbitej żywności i całych kawałków.</li> <li>Cykl Lite-Hot (temperatura powietrza w komorze jest do + 40°C): idealny do przygotowań wymagających delikatnego podgrzewania.</li> <li>Utrzymywanie w temperaturze +3 °C w celu chłodzenia, aktywowane automatycznie po zakończeniu każdego cyklu, dla oszczędności energii oraz utrzymania docelowej temperatury (ręczne włączenie jest również możliwe).</li> <li>Chłodzenie Turbo: urządzenie pracuje ciągle w ustawionej temperaturze; idealne do ciągłej produkcji.</li> <li>Tryb automatyczny obejmujący 10 grup żywności (mięso, drób, ryby, sosy i zupy, warzywa, makaron/ryż, chleb, pikantne przystawki i słodkie wypieki, desery, szybkie chłodzenie napojów) z ponad 100 różnymi, pre-instalowanymi wariantami. Dzięki Fazie Automatycznego Wyczuwania (Automatic Sensing Phase) szybkoschładzarka optymalizuje proces chłodzenia, stosownie do rozmiarów, ilości i rodzaju żywności w niej umieszczonej. Podgląd parametrów chłodzenia w czasie rzeczywistym</li> </ul>	1040	850	1741
041.45 *	1	Jednostka chłodnicza do schładzarki szokowej	1414	1000	781
041.46	3	Wanna chłodnicza jezdną 3x1/1GN150, temp +2+10°C	1250	660	850
041.47	1	Taśmociąg transportujący wykonany ze stali nierdzewnej, regulacja prędkości przesuwu taśmy, czujnik krańca taśmy, mocowanie do podłogi	6000	500	900
041.48	5	<p>Bemary jezdny z niezależnym sterowaniem komór, 1590mm, 4 komory</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zakres regulacji temperatury [°C]: 30-100</li> <li>bemary z niezależnym sterowaniem komór: indywidualny wyłącznik i regulator temperatury oraz zawór spustu wody dla każdej z komór, komory tłoczone.</li> <li>wykonane ze stali nierdzewnej</li> <li>komory przystosowane do pojemników GN1/1-200 mm</li> <li>kółka o średnicy 125 mm, w tym dwa koła z hamulcem (od strony z panelem sterowniczym)</li> </ul>	1590	660	850

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
041.49	3	Bemar jezdny z niezależnym sterowaniem komór, rozsuwanym blatem, 1295mm, 3 komory - Zakres regulacji temperatury [°C]: 30-100 (komora); 30-70 (szafka) - bemary z niezależnym sterowaniem komór: indywidualny wyłącznik i regulator temperatury oraz zawór spustu wody dla każdej z komór, komory tłoczone. - listwy wspornikowe dla bemarów ze wspólną komorą - wykonane ze stali nierdzewnej - komory przystosowane do pojemników GN1/1-200 mm - kółka o średnicy 125 mm, w tym dwa koła z hamulcem (od strony z panelem sterowniczym)	1295	740	960
041.50	4	Wózek transportowy dwupółkowy, ze stali nierdzewnej	880	580	900
041.51	1	Waga pomostowa 150kg - Szalka nierdzewna - Działka legalizacyjna [g]: 20/50 - Wyświetlacz: podświetlany LCD 6 cyfr - Funkcja liczenia sztuk - Komunikacja: RS232 - Temperatura pracy: -10C ~ +40C - Wymiary szalki [mm]: 460(D) x 570(S) - Zakres tary [kg]: 59,980	460	690	765
		0.31 GARAŻ WÓZKÓW			
031.1	1	Odwodnienie punktowe - Standard K (syfon pionowy) - W standardzie ruszt antypoślizgowy AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm	300	300	
031.2	1	Lampa UV owadobójcza, 50m zasięgu - Pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu - Uchwyt łańcuchowy - Możliwość zamocowania na ścianie, podwieszenia bądź postawienia - Urządzenie przeznaczone tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń - Cicha praca, nie wydziela zapachów - <u>Zasięg działania: 50 m</u>	650	95	320
031.3	26	Wózek do tac termoizolacyjnych 20x 370x530x110 (EN)/325x530x110 (GN) - wykonany ze stali nierdzewnej - drzwi otwierane o kąt 270o - zamek - odboje z niebrudzącej gumy dookoła wózka	1113	770	1570

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
031.4	2	Wózek do tac termoizolacyjnych 10x 370x530x110 (EN)/325x530x110 (GN) - wykonany ze stali nierdzewnej - drzwi otwierane o kąt 270o - zamek - odboje z niebrudzącej gumy dookoła wózka	717	770	1570
031.5	3	Podest na bazie regału MR. Tylko jedna półka gretingowa	1200	500	200
*	12				
		0.32 KREDENS			
032.1	1	Odwodnienie punktowe - Standard K (syfon pionowy) - W standardzie ruszt antypoślizgowy AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm	300	300	
032.2	1	Lampa UV owadobójcza, 50m zasięgu - Pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu - Uchwyt łańcuchowy - Możliwość zamocowania na ścianie, podwieszenia bądź postawienia - Urządzenie przeznaczone tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń - Cicha praca, nie wydzielą zapachów - Zasięg działania: 50 m	650	95	320
032.3	12	Regał transportowy, ze stali nierdzewnej, powierzchnia magazynowa 2,50 m2	1265	615	1800
032.4	2	Regał transportowy, ze stali nierdzewnej, powierzchnia magazynowa 1,85 m2	965	615	1800
032.5	1	Centrala do ciśnieniowego mycia i dezynfekcji - Tryb pracy: natrysk środkiem myjącym, płynem dezynfekującym lub samą wodą. - Posiada jednokierunkowy zawór odcinający wodę typu BA. - Do mocowania na ścianie, płyny zasysane z kanistrów. - Obudowa wykonana z tworzywa sztucznego. - Max temp. wody: 60°C. - Ciśnienie wody: od 0,5 do 5 bar. - Końcówki dozowania dla rozcieńczeń od 211:1 do 11:1 (od 0,50% do 10,90%). - Centrala nie jest wyposażona w mieszacz wody (opcjonalne wyposażenie). - W wyposażeniu: - wąż 15 m - pistolet - wieszak na 2 kanistry (5L)	300	105	390

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
		0.26 ZMYWALNIA			
026.1	1	Lampa UV owadobójcza, 50m zasięgu - Pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu - Uchwyt łańcuchowy - Możliwość zamocowania na ścianie, podwieszenia bądź postawienia - Urządzenie przeznaczone tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń - Cicha praca, nie wydziela zapachów - Zasięg działania: 50 m	650	95	320
026.2	1	Umywalka z przyciskiem kolanowym, ze stali nierdzewnej	400	385	400
026.3	2	Odwodnienie liniowe - Syfon odpływowy pionowy umieszczony centralnie względem rynny - Standard K - W standardzie kpl. rusztów antypoślizgowych AB0240 oczka kwadratowe 23x23 mm	3000	300	
026.4	1	Stół załadowniczy prosty, sortowniczy, ze stali nierdzewnej	1200	760	850
026.4a	1	Stół załadowniczy prosty ze zlewem 2-komorowym, ze stali nierdzewnej	1400	760	850
026.4a	1	Bateria prysznicowa stojąca (2-otw.), z wylewką			
026.5	2	Zmywarka kapturowa - Pompa wspomagająca płukanie - Dozownik nabłyszczacza - Pompa odpływu - Dozownik detergentu - Kosz 500x500 mm - Temperatura mycia / płukania: 60° C / 82° C - 2 cykle do wyboru [sek]: 75 / 150 - Ilość koszy na godzinę [z przyłączem ciepłej wody]: do 48 koszy - Zużycie wody [L/cykl]: 2,8	742	635	1480
026.6	1	Element łączący obie zmywarki	200	760	
026.7	1	Stół wyładowniczy prosty, ze stali nierdzewnej	1300	760	850

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
026.8	1	Okap nawiewno- wyciągowy kondensacyjny z systemem paneli kondensacyjnych, panele kondensacyjne z możliwością demontażu w celu czyszczenia, system rynienek ociekowych oraz króciec spustowy zaopatrzony w zawór kulowy 1/2" do odprowadzenia kondensatu, strumień kompensacyjny wychodzący z perforowanego czoła okapu, wykonanie stal nierdzewna AISI 304, obudowa o grubości 1mm jako korpus zgrzewano-spawany, przepustnice regulacyjne, zawiesia montażowe gwintowane AW023.	2100	1200	550
026.9	3	Pojemnik jezdny okrągły, pojemność 70l, ze stali nierdzewnej	465	465	605
026.10	1	Zmywarka tunelowa TAŚMOWA	7450 *	1128	2150
026.11	1	Stół załadowniczy (sortowniczy- kątowy ) do zmywarki tunelowej, Stół narożny - wg rysunku. Stal nierdzewna. Dwa otwory na odpadki i 2 komory zlewów. Dłuższy fragment z otworami na odpadki 2700x700, Krótszy fragment z komorami zlewów 1500x800. Wysoki rant i konstrukcja do przymocowania baterii prysznicowej (brak możliwości przymocowania jej do ściany)	4200	700/800	850
026.11	1	Bateria prysznicowa stojąca (2-otw.), z wylewką. Mocowana wyłącznie do stołu załadowniczego.			
026.12	2	Okap nawiewno- wyciągowy kondensacyjny z systemem paneli kondensacyjnych, panele kondensacyjne z możliwością demontażu w celu czyszczenia, system rynienek ociekowych oraz króciec spustowy zaopatrzony w zawór kulowy 1/2" do odprowadzenia kondensatu, strumień kompensacyjny wychodzący z perforowanego czoła okapu, wykonanie stal nierdzewna AISI 304, obudowa o grubości 1mm jako korpus zgrzewano-spawany, przepustnice regulacyjne, zawiesia montażowe gwintowane AW023.	1300	1300	550
		Wyposażenie uzupełniające			

L.P.	Szt.	Nazwa	W y m i a r y		
			dł. x gł. x wys.		
			mm	mm	mm
1	600	<p> <input type="checkbox"/> Taca termiczna do transportu żywności o standaryzowana Euronorm  <input type="checkbox"/> Jednoczęściowy, bezszwowy, dwuścienny polipropylen  <input type="checkbox"/> konstrukcja z bezfreonową pianką izolacyjną  <input type="checkbox"/> Wtopione wgłębienia zabezpieczają szczelne pokrywki na naczyniach, aby zapobiec rozlewaniu.  <input type="checkbox"/> Możliwość układania w stosy  <input type="checkbox"/> Waga nie przekraczająca 4,3 kg  <input type="checkbox"/> Możliwość mycia w zmywarkach przemysłowych. </p> <p> <input type="checkbox"/> Dwie strefy termiczne, jedna ciepła na zupę i danie główne, druga zimna na surówkę i deser. </p> <p>Zestaw składa się z:</p> <p>1. 1x Talerz porcelanowy z dwiema przegródkami na potrawy średnica zewn. 254 mm, pojemność 750 mL, (białe) wraz z pokrywką wielokrotnego użytku z polipropylenu, kolor jasnoszary z wbudowaną gumową uszczelką</p> <p>2. 2x miska uniwersalna izolowana z polipropylenu 270 mL Średnica zewnętrzna 111,1 mm, kolor nakrapiany szary wraz z pokrywkami wielokrotnego użytku z polipropylenu, kolor biały.</p> <p>3. 1 szt. Miska na przystawki izolowana z polipropylenu, Średnica zewnętrzna 136,5 mm – 500 ml wraz z pokrywką szczelną z polipropylenu.</p>	530	370	105
2	1	Drobny sprzęt kuchenny wg. odrębnego zestawienia			
3	1	<p>Centralne uzdatnianie wody</p> <p>Urządzenie składa się z jednej kolumny zmiękczającej oraz zbiornika na środek regenerujący. Na pracę stacji składają się dwa cykle: cykl pracy (zmiękczenia) oraz cykl regeneracji (płukania).</p> <p>Wydajność:- 31 500 L/24</p> <p>Ilość złoża: 130l.</p> <p>Zbiornik regeneranta: 150 kg / Zuzycie: 13 kg</p> <p>Przyłącze: 1,5"</p> <p>Głowica : CI</p> <p>Elektroniczna głowica sterująca Proces regeneracji odbywa się w trybie automatycznym logicznym. Należy zaprogramować zbadaną twardość wody w oDH, a sterownik na podstawie średniego zużycia wody z ostatnich 7 dni sam wybierze najodpowiedniejszy dzień regeneracji. Proces regeneracji rozpoczyna się o ustalonej godzinie (np. 2:00 w nocy). Podczas regeneracji dostępna jest twarda woda. Głowica może być wyposażona w mieszacz wody. Maksymalny przepływ wody to 200l/min.</p>	945	530	1950