

SPECYFIKACJA WYPOSAŻENIA ZAPLCZA KUCHNI

(ROZBUDOWA PRZEDSZKOLA W WĘGLOWICACH)

Lp.	Nazwa pomieszczenia	Wymiary w mm			Przyłącza				Moc kW	Ilość szt.
	Nazwa/Opis urządzenia/Model	Szer.	Gł.	Wys.	Nap. V	Gaz	Woda	Odpł.		
1.0 Zmywalnia										
1	Stół roboczy ze zlewem jedno komorowym po prawej lewej, zaczepy do zmywarki po lewej, prawa strona – róg stołu zaokrąglony, pod spodem półka gretingowa, rant tył wys. 10cm	750	700	850	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
2	Bateria zlewowa, jednokolumnowa, łokciowa, kolumna wykonana z jednego kawałka rury, z prysznicem i wylewką wody dł. 275mm w zestawie syfonem zlewozmywakowym	275	275	1030	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
3	Zmywarka kapturowa do naczyń z kompletem dozowników, cyfrowy narożny wyświetlacz temperatury i programów, kaptur z ręcznym podnoszeniem, zużycie wody 2l/cykl, w zestawie z płynami startowymi, GWARANCJA WYPARZANIA	746	877	1549	400	-	Zw	Ø50/ h=0	9,9	1
4	Uzdatniacz wody, solankowy, automatyczny	435	233	495	230 /Zas	-	Zw	h=25 Ø50	-	1
5	Stół odbiorczy ze zmywarki kapturowej, pod spodem półka gretingowa, rant tylny wys 10cm	700	700	850	-	-	-	-	-	1
6	Szafa przelotowa, dwa poziomy drzwi przesuwanych, sześć poziomów – półek zamontowanych na stałe	1000	600	1800	-	-	-	-	-	1
7	Stół roboczy, odstawczy, pod spodem półka, rant tył i prawa strona lewy róg stołu zaokrąglony	900	600	850	-	-	-	-	-	1
1.1 Kuchnia										
8	Bemar elektryczny, jezdy, poj 3xGN1/1, osobne sterowanie każdej komory	1250	680	900	230	-	-	-	2,1	1
9	Stół roboczy pod spodem szafka z półką z drzwiami skrzydłowymi i blokiem trzech szuflad po lewej, rant tył i prawa strona	1200	700	850	-	-	-	-	-	1
10	Półka wisząca, podwójna	1200	300	410	-	-	-	-	-	1
11	Basen jedno-komorowy, gł. kom. 40cm, rant tył	600	700	850	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
12	Bateria zlewowa, jednokolumnowa, łokciowa, kolumna wykonana z jednego kawałka rury, z prysznicem i wylewką wody dł. 275mm w zestawie syfonem zlewozmywakowym	275	275	1030	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
13	Regał ociekowy, czteropółkowy, półki perforowane,u dołu wysuwana wanna ociekowa na skropliny	600	700	1800	-	-	-	-	-	1
14	Patelnia elektryczna, poj. 60l, przechył misy ręczny, wlewka wody, wykonanie nierdzewne, misa ze stali miękkiej z rdzeniem DUOMAT wykonanym z dwóch rodzajów stali nierdzewnej dla lepszego rozprowadzania temperatura w misie oraz poprawienia stabilności termicznej, elementy grzewcze na podczerwień umieszczone pod misą, zakres temperatury od 120°C do 280°C, dwuwarstwowa pokrywa ze stali nierdzewnej, temperatura pracy sterowana termostatem	800	730	850	-	Gz/Pb	Zw	-	9,5	1

Lp.	Nazwa pomieszczenia	Wymiary w mm			Przylacza				Moc kW	Ilość szt.
	Nazwa/Opis urządzenia/Model	Szer.	Gł.	Wys.	Nap. V	Gaz	Woda	Odpl.		
15	Kuchnia elektryczna z piekarnikiem elektrycznym, cztery kwadratowe płyty grzewcze – 230x230mm, o mocy 2,6kW każda, piekarnik elektryczny o mocy 6,0kW, zakres temperatury piekarnika do 300°C, temperatura pracy sterowana termostatycznie, osobne termostaty dla dolnych i górnych elementów grzewczych	800	730	850	400	-	-	-	16,4	1
16	Taboret elektryczny, płyta okrągła o śr. 400mm, siedem poziomów mocy, zabudowany	600	600	500	400	-	-	-	5,0	1
17	Stół roboczy, jezdny, wjazdowy nad taboret gazowy, dół otwarty, bez rantów	1000	700	850	-	-	-	-	-	1
18	Piec konwekcyjno-parowy, poj. 6xGN 1/1, elektroniczne sterowanie poprzez dotykowy panel, automatyczne mycie, wtryskowe wytwarzanie pary, możliwość zapisu 1000 programów, przez złącze USB do wgrywania programów oraz czytania HCCP, tryb mycia EKO, wyposażony w sondę rdzenia oraz demontowalny filtr tłuszczowy komory, pojemniki na płyn myjący oraz płuczący zamontowane bezpośrednio pod komorą pieca, na podstawie nierdzewnej z dwoma rzędami ślizgów GN 1/1 w komplecie z 6cioma pojemnikami GN1/1, na podstawie nierdzewnej oraz uzdatniaczem automatycznym wody w komplecie	898	915	808	400	-	Zw	h=25 Ø50	10,1	1
19	Błat neutralny 200mm z kolumną wody z licznikiem przepływu oraz blatem odkładczym 200mm na podstawie szafkowej otwartej	400	730	850	230	-	Zw	-	0,2	1
20	Kuchnia elektryczna, sześć płyt grzewczych – o mocy 2,6kW każda i średnicy 230mm, na podstawie szafkowej twartej	1200	730	850	400	-	-	-	15,6	1
21	Okap wyciągowy, centralny z wyjmowanymi filtrami trapezowymi i oświetleniem jarzeniowym zabudowanym szybami mlecznymi, dzielony na dwie części, skręcany	3000	1800	500	230	-	-	2x↑Ø 350	-	1
22	Stół roboczy, pod spodem półka, rant tył i prawa strona	1150	600	850	-	-	-	-	-	1
22a	Półka wisząca, podwójna	700	300	410	-	-	-	-	-	1
23	Kłoc masarski, konstrukcja nierdzewna stelaża, płyta polietylenowa biała z tylną półką odkładczą ze stali nierdzewnej z tylnym rantem	600	500	850	-	-	-	-	-	1
24	Stół roboczy ze zlewem dwukomorowym po lewej stronie, dół otwarty z półką, rant tył i prawa strona	1300	600	850	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
25	Bateria zlewowa, nablutowa, łokciowa, niezacieralne, samosmarowalne głowice zaworów, w zestawie z syfonem zlewowym	250	250	255	-	-	Cw/ Zw	-	-	1
26	Stół roboczy ze zlewem jednokomorowym po lewej stronie, pod spodem szafka z drzwiami skrzydłowymi oraz blok czterech szuflad po prawej stronie, rant tył	2150	600	850	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
27	Bateria zlewowa, nablutowa, łokciowa, niezacieralne, samosmarowalne głowice zaworów, w zestawie z syfonem zlewowym	250	250	255	-	-	Cw/ Zw	-	-	1
28	Stół roboczy ze zlewem jednokomorowym po prawej stronie, pod spodem szafka z drzwiami skrzydłowymi oraz blok czterech szuflad po lewej stronie, rant tył i prawa strona	2200	600	850	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
29	Bateria zlewowa, nablutowa, łokciowa, niezacieralne, samosmarowalne głowice zaworów, w zestawie z syfonem zlewowym	250	250	255	-	-	Cw/ Zw	-	-	1

Lp.	Nazwa pomieszczenia	Wymiary w mm			Przyłącza				Moc kW	Ilość szt.
	Nazwa/Opis urządzenia/Model	Szer.	Gł.	Wys.	Nap. V	Gaz	Woda	Odpł.		
1.2 Magazyn suchy i chłodniczy										
30	Regał magazynowy, pięciopółkowy, spawany	900	500	1800	-	-	-	-	-	2
31	Regał magazynowy, pięciopółkowy, spawany	600	400	1800	-	-	-	-	-	2
32	Szafa mroźnicza, jednodrzwiowa, poj. 670l, poj.GN 2/1, zakres temperatur -22/-15°C, praca w temp. otoczenia do +43°C, obudowa oraz wnętrze wykonane z blachy nierdzewnej AISI 304, oświetlenie komory LED, dotykowy panel sterowania LCD, klasa energetyczna A, cztery półki GN 2/1 w zestawie	740	837	2050	230	-	-	-	0,49	2
33	Szafa chłodnicza, jednodrzwiowa, poj. 670l, poj.GN 2/1, zakres temperatur -2/+10°C, praca w temp. otoczenia do +43°C, obudowa oraz wnętrze wykonane z blachy nierdzewnej AISI 304, oświetlenie komory LED, dotykowy panel sterowania LCD, klasa energetyczna A, cztery półki GN 2/1 w zestawie	740	860	2080	230	-	-	-	0,19	2
1.3 Obieralnia warzyw i dezynfekcja jaj										
34	Regał magazynowy, pięciopółkowy, spawany	900	500	1800	-	-	-	-	-	1
35	Obieraczka do warzyw okopowych, okładziny ściernie boczne oraz talerz ścierny pokryte korundem, obudowa nierdzewna z separatorem obierzyn	690	560	870	400	-	Zw	0cm Ø100	0,55	1
36	Kratka ściekowa z kolektorem i syfonem, syfon z koszem szlamowym, kratka wzór plaster miodu, odpływ skrajny śr Ø50	290	290	70	-	-	-	1x Ø50	-	1
37	Basen jedno - komorowy, gł. kom. 30cm, rant tył	800	600	850	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
38	Bateria zlewowa, jednokolumnowa, łokciowa, kolumna wykonana z jednego kawałka rury, z prysznicem i wylewką wody dł. 275mm w zestawie syfonem zlewozmywakowym	275	275	1030	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
39	Stół roboczy, pod spodem półka, rant tył i prawa strona	1200	600	850	-	-	-	-	-	1
40	Stół roboczy, pod spodem dwie szuflady zamontowane poziomo pod blatem oraz szafka z półką z dwoma drzwiami skrzydłowymi, rant tył	800	700	850	-	-	-	-	-	1
41	Stół roboczy ze zlewem jednokomorowym po lewej stronie, dół otwarty pod lodówkę na jajka, rant tył i prawa strona	1200	700	850	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
42	Bateria zlewowa, nablutowa, łokciowa, niezacieralne, samosmarowalne głowice zaworów, w zestawie z syfonem zlewowym	250	250	255	-	-	Cw/ Zw	-	-	1
43	Naświetlacz do jaj, poj. 30szt, wykonanie nierdzewne	358	512	255	230	-	-	-	0,08	1
44	Szafa chłodnicza podblatowa, drzwi nierdzewne, poj. 160l, zakres temp +2/+10°C, wewnętrzne oświetlenie, automatyczne rozmrażanie, sterowanie cyfrowe	600	637	850	230	-	-	-	0,17	1
1.4 Przedmagazyn – przyjęcie towaru										
45	Stół roboczy, pod spodem szafka otwarta z półką, rant tył, prawa i lewa strona	1300	700	850	-	-	-	-	-	1
46	Waga zapleczerwowa z legalizacją, podświetlany wyświetlacz na wysięgniku, stalowa – nierdzewna szalka – platforma o wymiarach 420x520mm, zakres ważenia do 60kg	620	470	830	6V/ 230	-	-	-	-	1
1.5 Zmywalnia - poddasze										
47	Stół roboczy ze zlewem jednokomorowym, po prawej miejsce na zmywarkę podblatową, po lewej półka, rant tył, prawa i lewa strona	1750	650	850	-	-	Cw/ Zw	h=25 Ø50	-	1
48	Bateria zlewowa, jednokolumnowa, łokciowa, kolumna wykonana z jednego	275	275	1030	-	-	Cw/	h=25	-	1

Lp.	Nazwa pomieszczenia	Wymiary w mm			Przyłącza				Moc kW	Ilość szt.
	Nazwa/Opis urządzenia/Model	Szer.	Gł.	Wys.	Nap. V	Gaz	Woda	Odpl.		
	kawałka rury, z prysznicem i wylewką wody dł. 275mm w zestawie syfonem zlewozmywakowym						Zw	Ø50		
49	Zmywarka uniwersalna, podblatowa, kosz 50x50, cyfrowy, elektroniczny panel sterowania, z dozownikami płynów, zużycie wody na cykl 3l, dwa programy mycia, wbudowana pompa odpływu, GWARANCJA WYPARZANIA	600	610	820	400	-	Zw	-	5,35	1
50	Uzdatniacz wody, solankowy, automatyczny	435	233	495	230 /Z	-	Zw	h=25 Ø50	-	1
51	Szafa przelotowa, dwa poziomy drzwi przesuwne, sześć poziomów – półek zamontowanych na stałe	1000	600	1800	-	-	-	-	-	1
1.5 Dopełnienie drobne kuchni – wg. specyfikacji – drobny sprzęt uszczegółowienie										
52	Wyposażenie drobne – komplet	-	-	-	-	-	-	-	-	1

MEBLE NIERDZEWNE:

- Wykonanie mebli z blachy nierdzewnej, kwasoodpornej chromo-niklowej
- Gatunek wg. PN 0H18N9 wg. ASTM 304, wg EN 14.301 (AISI 304)
- Produkowane meble posiadają pozytywną ocenę w zakresie jakości zdrowotnej wystawioną przez Państwowy Zakład Higieny. Nr. Świadectwa HŻ / 03110 / 00.
- Widoczne powierzchnie mebli są wykończone szlifem z zachowaniem struktury liniowej
- Meble wykonane są z oryginalnych blach szlifowanych w atmosferze olejowej (standard 4N)
- Podzespoły mebli wykonane są z:
 - płyty robocze stołów – blacha gr. 1,0 mm
 - płyty stołów ze zlewami – blacha gr. 1,2 mm
 - płyty stołów poddawczo-odbiorczych – blacha gr. 1,5 (1,2) mm
 - korpusy szafek w stołach – blacha gr. 0,8 mm
 - korpusy szaf i szafek wiszących – blacha gr. 0,8 mm
 - komory basenów – blacha gr. 1,2 mm
 - półki w regałach – blacha gr. 1,0 mm
 - półki wiszące – blacha gr. 1,2 (1,0) mm
 - korpusy okapów – blacha gr. 0,8 mm
 - drzwi i szuflady – blacha gr. 0,8 mm
 - półki w stołach i szafach – blacha gr. 0,8 mm
 - stelaże stołów i szaf – profil kwadratowy 40x40 mm
 - stelaże regałów i wózków – profil kwadratowy 30x30 mm
 - płyty robocze stołów podklejone są płytą wiórową laminowaną, białą o grubości 18mm
 - płyty stołów ze zlewami wykonane są ze zgrzewaną, tłoczoną komorą, powierzchnia płyty ze zlewem wgłębiona jest na 10mm
 - komory basenów wykonane są z blachy w wersji gięto-spawanej
 - szuflady zamontowane są na prowadnicach toczonych ze stali nierdzewnej, wymiary wewnętrzne szuflad przystosowane są do pojemników GN1/1

- drzwi wykonane są w tzw. „wersji puszkowej” z podwójną ścianką blachy razem z uchwytem do otwierania, drzwi otwierane na zawiasach zamykane są na zatrzask
- półki w stołach i szafach przytwierdzona są na stałe
- okapy wykonane są w wersji sgrzewano – spawanej, wyposażone w filtry szczelinowe tzw. „łapacze tłuszczu” ora króćce przyłączeniowe do instalacji wyciągowej
- oświetlenie okapów wykonane jest w wersji jarzeniowej, zabudowanej, z szybami mlecznymi
- meble do ustawienia oraz wypoziomowania w kuchni wyposażone są w stópki regulacyjne z tworzywa sztucznego

WYSPA GRZEWCA:

- wodoodporność maszyn IPX 4
- Wykonanie paneli mających bezpośredni kontakt z obsługą z blachy nierdzewnej, kwasoodpornej chromo-niklowej Gatunek wg. PN 0H18N9 wg. ASTM 304, wg EN 14.301 (AISI 304)
- panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch - Brite
- górna powierzchnia tłoczona z jednego kawałka blachy 1,5mm z zaokrąglonymi narożnikami, fronty wykonane z blachy 1,5mm
- płyty grzewcze w kuchniach elektrycznych z odlewu żeliwa z termostatem bezpieczeństwa, o mocy 2,6kW dla płyty, chermetycznie połączone z obudową
- drzwi w piekarnikach izolowane z wytłaczanym panelemwewnętrznym dla lepszej szczelności i chigieny
- komora piekarników ze stali nierdzewnej z rowkową płytą grzewczą – czarna stal emaliowana o gr. 2mm
- piekarniki z odrębnymi termostatami dla górnych i dolnych elementów grzewczych (140°C do 300°C) komora o poj. 3xGN 1/1
- patelnia elektryczna z misą ze stali miękkiej z rdzeniem z dwóch stopów stali nierdzewnych – DUOMAT – dla poprawienia stabilności termicznej oraz eliminacji możliwości deformacji oraz korozji powierzchni smażenia
- elementy grzewcze na podczerwień umieszczone pod misą – zabudowane do dna misy
- dwuwarstwowa pokrywa ze stali nierdzewnej, wbudowana wlewka wody oraz manualny przechyl misy