

Lp.	Nazwa urządzenia	Wymiary (mm)	Moc kW	Liczba	Cena netto	Wartość netto	UWAGI
ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH							
1.	Stół do resztkowania odpadów z otworem, rant tył, stal nierdzewna	600x700x850		1			zmieniono wymiar stołów ze względu na zmywarke kapturową
2.	Stół 1-komorowy, załadowniczy do zmywarki kapturowej z dolną półką, rant tył, stal nierdzewna (dostosowany do modelu zmywarki), w komplecie z baterią prysznicową i wylewką	1200x755x850		1			zmieniono wymiar stołów ze względu na zmywarke kapturową
3.	<p>Zmywarka kapturowa</p> <p>Wydajność teoretyczna: do 50 koszy /h</p> <p>Zużycie wody: do 2,9 l/cykl</p> <p>Wysokość wejścia do komory mycia: 440 mm</p> <p>Przyłącze elektryczne: 400V</p> <p>Całkowita wartość mocy: 6,6 kW</p> <p>Wielkość kosza: 500 x 500 mm</p> <p>Wyposażenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dwa oddzielne uchwyty do podnoszenia kaptura zmywarki z lewej i prawej strony maszyny - 1 kosz uniwersalny - system sit filtrujących - pompa podnosząca ciśnienie płukania - pompa spustowa - dozownik płynu myjącego - dozownik płynu nabłyszczającego - elektroniczne programy testowe dla serwisu 	635/635/1480	6,6	1			
4.	Stół wyładowniczy do zmywarki kapturowej z dolną półką, stal nierdzewna (dostosowany do modelu zmywarki)	1200x755x850		1			zmieniono wymiar stołów ze względu na zmywarke kapturową
5.	Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi, dzielona, uchwyty drzwi zabezpieczone tworzywem sztucznym, stal nierdzewna	800x600x1800		1			
WYDAWALNIA POSIŁKOW							

Lp.	Nazwa urządzenia	Wymiary (mm)	Moc kW	Liczba	Cena netto	Wartość netto	UWAGI
6.	Wózek transportowy, dolną szafką zamykaną drzwiami suwanymi, uchwyty wózka zamontowane z dwóch stron, blat z przetłoczeniem, przestawna półka, stal nierdzewna	1000x600x850		3			zmieniono wymiar wózków, ze względu na montaż drzwi suwanych
KUCHNIA							
7.	Stół roboczy przyścienny z dwoma półkami, drzwi otwierane skrzydłowo, stal nierdzewna	1200x600x850		1			
8.	Stół roboczy przyścienny z dwoma półkami, drzwi otwierane skrzydłowo, stal nierdzewna	1200x600x850		1			
9.	Stół ze zlewem 2-komorowym i dolną półką, w komplecie z baterią łokciową, stal nierdzewna	1400x600x850		1			
10.	Stół przyścienny z blokiem 3-szuflad, stal nierdzewna	450x600x850		1			600x600x850
11.	Umywalka zabudowana w komplecie z baterią umywalkową, stal nierdzewna	400x410x240		1			
12.	Regał magazynowy z 4 półkami, półki przestawne, stal nierdzewna	1000x400x1800		1			
13.	Regał magazynowy z 4 półkami perforowanymi, półki przestawne, stal nierdzewna	1000x400x1800		1			półki perforowane zamiast pełnych, do ociekania garów umytych w basenie poz. 13
14.	Basen 1-komorowy do mycia przyborów kuchennych, głębokość komory h=400mm w komplecie bateria prysznicowa z wylewką, stal nierdzewna	1200x700x850		1			
15.	Stół roboczy z drzwiami skrzydłowymi i blokiem 2 szuflad na przybory kuchenne, stal nierdzewna	1400x700x850		1			Blat roboczy z projektu o wym. 2700x700x850 zastąpiono 2 odrębnymi stołami.
16.	Stół roboczy z drzwiami skrzydłowymi, stal nierdzewna	1300x700x850		1			

Lp.	Nazwa urządzenia	Wymiary (mm)	Moc kW	Liczba	Cena netto	Wartość netto	UWAGI
17.	<p>Szafa chłodnicza 2-drzwiowa, pojemność 1300 litrów, - elektryczny sterownik z wyświetlaczem temperatury - automatyczne odszranianie/rozmrażanie - fi ltr przeciwpyłkowy - grubość ścianki 60 mm - elektryczny sterownik - 6 półek w komplecie - wymuszony obieg powietrza - regulowane nóżki ze stali nierdzewnej - w komplecie 6 półek powlekanych - samodomykające drzwi z zamkiem na klucz - profilowany uchwyt otwierania drzwi - komora chłodząca wykonana z anodowanego aluminium - obudowa wykonana ze stali nierdzewnej - wymiary półek WxD: 530x650 mm stal nierdzewna</p>	1340x800x2010	0,8	1			

Lp.	Nazwa urządzenia	Wymiary (mm)	Moc kW	Liczba	Cena netto	Wartość netto	UWAGI
18.	<p>Szafa mroźnicza 1-drzwiowa, zakres pracy -10°C/-20°C pojemność 700 litrów, nowoczesna technologia</p> <ul style="list-style-type: none"> - komora chłodząca wykonana ze stali nierdzewnej - cichy agregat - elektroniczny sterownik - automatyczne odszranianie/rozmrażanie oraz odparowanie skroplin - fi ltr przeciwpylkowy - automatyczne odparowanie skroplin - izolacja z pianki poliuretanowej - grubość ścianki 60 mm - regulowane nóżki ze stali nierdzewnej - 3 półki GN2/1 z kompletem prowadnic - samodomykające się drzwi z zamkiem na klucz - profilowany uchwyt drzwi - grzałki przyłgni w szafie mroźniczej - wymiary półek (WxD): 530x650 mm <p>stal nierdzewna</p>	740x850x2100		1			
19.	Stół odkładczy z blokiem 2-szuflad, stal nierdzewna	450x700x850		1			
20.	<p>Patelnia przechylna, pojemność misy 0,27m², wydajność do 100 kotletów na godzinę, regulacja temperatury w zakresie 100°C-300°C</p>	700x786x912	6,3	1			
21.	Stół odkładczy z dolną półką, stal nierdzewna	700x700x850		1			

Lp.	Nazwa urządzenia	Wymiary (mm)	Moc kW	Liczba	Cena netto	Wartość netto	UWAGI
22.	<p>Piec konwekcyjno - parowy 10GN 1/1</p> <p>Wykonany ze stali nierdzewnej</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wnętrze wykonane ze stali polerowanej - Komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami ułatwia czyszczenie - Sterowanie cyfrowe - 200 regulowanych programów - 4 fazy gotowania - sonda rdzenia - System gotowania Δt° - System podgrzewania wstępnego - System chłodzenia - Funkcja opóźnionego czasu gotowania - Obrót automatyczny wentylatora - Podwójna prędkość wentylatora - Kontrola wilgotności - Oświetlenie komory pieca - Podwójne szyby w drzwiach ułatwiające czyszczenie - Automatyczny system mycia - Zdejmowana uszczelka komory pieca - Zdejmowane ruszty ułatwiające czyszczenie (odległość między półkami 70 mm) - Połączenie USB - Kontrola HACCP pracy urządzenia 	750x750x970	18	1			
23.	Podstawa do pieca konwekcyjno - parowego z suwankami na pojemniki GN 1/1 (dopasowana do wymiarów pieca konwekcyjno - parowego)	-		1			dodano podstawę do pieca konwekcyjno - parowego

Lp.	Nazwa urządzenia	Wymiary (mm)	Moc kW	Liczba	Cena netto	Wartość netto	UWAGI
24.	Kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem gazowym - wyjmowane misy podpalnikowe – zwiększające komfort czyszczenia w przypadku zabrudzenia - trzy poziomy prowadnic – pozwalające na optymalne wykorzystanie piekarnika - wymiary piekarnika gazowego oraz GN 2/1 - 660x545x285 (WxDxH)	800x700x850	26,5	1			
25.	Stół pomocniczy z dolną półką i blokiem 3 szuflad z prawej strony, stal nierdzewna	1300x700x850		1			
26.	Taboret grzewczy gazowy - ruszt żeliwny - wyposażony w palnik 9kW (dwukoronowy) - płomień pilotowy palników - zabezpieczenie przeciwwypływowe - redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy) - przystosowany do dużych garnków od 50 do 100l	580x580x380	9	1			
27.	Okap centralny nad wyspą urządzeń, wyposażony w filtry przeciw tłuszczowe, oświetlenie, króciec spustowy, stal nierdzewna	3000x2000x450		1			dodano okap nad wyspą urządzeń
MAGAZYN							
28.	Regał magazynowy, półki pełne, przestawne, stal nierdzewna	1000x500x1800		2			
29.	Regał magazynowy, półki pełne, przestawne, stal nierdzewna	1400x500x1800		1			
POMIESZCZENIE SOCJALNE							
30.	Krzesło łatwozmywalne na stelażu metalowym	-		2			
31.	Stół do spożywania posiłków, wykonanie drewniane	600x600x800		1			
32.	Stół ze zlewem 1-komorowym, drzwi skrzydłowe, w komplecie z baterią łokciową, stal nierdzewna	800x600x850		1			
33.	Stół z szafką, drzwi skrzydłowe, stal nierdzewna	450x600x850		1			

Lp.	Nazwa urządzenia	Wymiary (mm)	Moc kW	Liczba	Cena netto	Wartość netto	UWAGI
34.	Szafa ubraniowa BHP, drzwi skrzydłowe, malowana proszkowo	300x490x1800		3			
PRZYGOTOWANIE MIĘSA I RYB							
35.	Szafa chłodnicza 1-drzwiowa, pojemność 350 litrów - obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej - nowoczesna konstrukcja - nośność półek do 8 kg - cichy agregat - szafa chłodnicza posiada wymuszony obieg powietrza - w szafie chłodniczej 3 półki w komplecie - elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem - wbudowany zamek na klucz	600x600x1800	0,11	1			
36.	Szafa chłodnicza 1-drzwiowa, pojemność 350 litrów - obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej - nowoczesna konstrukcja - nośność półek do 8 kg - cichy agregat - szafa chłodnicza posiada wymuszony obieg powietrza - w szafie chłodniczej 3 półki w komplecie - elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem - wbudowany zamek na klucz	600x600x1800	0,11	1			
37.	Stół roboczy z drzwiami suwanymi, 2 półki, stal nierdzewna	1000x600x850		1			
38.	Basen 1-komorowy, wysokość komory h=400mm w komplecie bateria prysznicowa z wylewką, stal nierdzewna	1000x600x850		1			
39.	Stół roboczy z blokiem 2 szuflad, drzwi suwane, stal nierdzewna	1200x600x850		1			

Lp.	Nazwa urządzenia	Wymiary (mm)	Moc kW	Liczba	Cena netto	Wartość netto	UWAGI
40.	Umywalka zabudowana w komplecie z baterią umywalkową, stal nierdzewna	400x410x240		1			
OBRÓBKA JAJ I WARZYW							
41.	Szafa chłodnicza do przechowywania jaj, stal nierdzewna. - nowoczesna konstrukcja - nośność półek do 8 kg - cichy agregat - szafa chłodnicza posiada wymuszony obieg powietrza - w szafie chłodniczej 3 półki w komplecie - elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem - wbudowany zamek na klucz	600x600x850	0,09	1			
42.	Stół roboczy z dolną półką	500x600x850		1			
43.	Naświetlacz do jaj szufladowy - urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj , noży i przyborów - można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj lub 17 sztuk noży o długości 320 mm i wysokości 40 mm - czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund - automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie - kratka ze stali chromowanej.	360x530x245	0,07	1			
44.	Stół ze zlewem 2-komorowym i dolną półką, w komplecie z baterią łokciową, stal nierdzewna	2000x600x850		1			
45.	Półka wisząca pojedyncza, stal nierdzewna	1200x300x170		1			
46.	Stół przyścienny z blokiem 3-szuflad, drzwi skrzydłowe stal nierdzewna	800x600x850		1			
47.	Umywalka zabudowana w komplecie z baterią umywalkową, stal nierdzewna	400x410x240		1			

Lp.	Nazwa urządzenia	Wymiary (mm)	Moc kW	Liczba	Cena netto	Wartość netto	UWAGI
					Razem netto:		
					Razem brutto:		

Urządzenia wskazane w projekcie technologicznym kuchni, stanowią jedynie przykład, dany Wykonawcom wyłącznie w celu zapoznania się ze stopniem złożoności przedmiotu opracowania, jak również w celu wskazania na przykładzie jakich urządzeń uzyskano odpowiednie parametry, jednakże urządzenia te nie stanowią jedynych, jakie będą zaakceptowane przez Inwestora i Użytkownika. Zaznaczyć należy, iż parametry urządzeń przedstawionych w projekcie technologii kuchni traktować należy jako minimalne wymagane parametry. Tym samym Inwestora i Użytkownika zaakceptuje urządzenia, które spełniać będą wartości co najmniej podane w projekcie (równe lub wyższe) po uprzedniej konsultacji. W przypadku gdy zastosowane materiały, wyposażenie, roboty itp. nie będą w pełni zgodne z dokumentacją projektową i wpłynie to na niezadawalającą jakość, to takie materiały/elementy zostaną zastąpione innymi na koszty Wykonawcy.

kwiecień 2017 r.