

SPECYFIKACJA WYPOSAŻENIA ZESPOŁU ŻYWIENIOWEGO W ZPO W PROMNIKU.

Wymagany sprzęt winien być nie gorszy niż:

Wymagania Zamawiającego									Sprzęt oferowany przez Wykonawcę
Nr	Nazwa wyposażenia	Wymiary			Zasilanie	Moc	Ilość	Uwagi	
		Dł.	Gł.	Wys.					
1. Komunikacja									
1.1	Zlew porządkowy	500	500	500	-	-	1	w.z. w.c. + odpł. Stal nierdzewna	
1.2	Szafka porządkowa	400	400	2000	-	-	1	Płyta Meblowa oklejona PCV	
1.3	Kratka ze złączką	-	-	-	-	-	1	-	
2. Magazyn warzyw i ziemniaków									
2.1	Regał magazynowy-otwarty	-	-	-	-	-	1	Metalowy malowany proszkowo	
3. Magazyn chłodniczy									
3.1	Chłodziarko - zamrażarka	710	800	2000	230V	737W	1	Urządzenie posiada dwie niezależne komory	

3.2	Zamrażarka	500	604	121	230V	200W	1	- 18 st C	
3.3	Chłodziarka	600	600	850	230V	200W	1	+2 do +6 st C	
3.4	Chłodziarka	600	600	850	230V	200W	1	+2 do +6 st C	
4. Zmywalnia									
4.1	Umywalka	350	400	-	-	-	1	w.z. w.c. + odpł.	
4.2	Kratka ze złączką	-	-	-	-	-	1	-	
4.3	Stół ze zlewem wraz z młynkiem koloidalnym	1500	700	850	-	-	1	w.z. w.c. + odpł. Stal nierdzewna	
4.4	Zmywarko- wyparzarka - podblatowa	600	600	820	400V	6650W	1	w.z + odpł. Temp wyparzania min 85 st C	
5. Kuchnia									
5.1	Kuchenka czteropalnikowa	700	750	850	400V	15300W	1	gastronomiczna	
5.2	Patelnia	700	700	850	400V	7000W	1	gastronomiczna	
5.3	Okap z łapaczem tłuszczu	170	950	550	-	-	1	Wymiary dostosować do urządzeń trzonu kuchennego	
5.4	Stół	1000	600	850	-	-	1	Stal nierdzewna	
5.5	Szafa przelotowa	600	500	800	-	-	1	Stal nierdzewna	

5.6	Stół	800	600	850	-	-	1	Stal nierdzewna	
5.7	Stół z szafkami zamykanymi	1300	600	850	-	-	1	Stal nierdzewna	
5.8	Stół	600	600	850	-	-	1	Stal nierdzewna	
5.9	Stół ze zlewem z szafką zamykana	1100	600	850	-	-	1	w.z. w.c. + odpł. Stal nierdzewna	
5.10	Stół ze zlewem z szafką zamykana	1100	600	850	-	-	1	w.z. w.c. + odpł. Stal nierdzewna	
5.11	Szafka wisząca	500	350	650	-	-	1	Stal nierdzewna	
5.12	Chłodziarka	710	800	2000	230V	300W	1	Urządzenie posiada dwie niezależne komory dolna komora przeznaczona na próbki pokarmowe	
5.13	Basen do mycia naczyń kuchennych	700	600	850	-	-	1	w.z. w.c. + odpł. Stal nierdzewna stojący	
5.14	Ociekacz	500	600	2000	-	-	1	Stal nierdzewna	
5.15	Kratka ze złączką	-	-	-	-	-	1	w.z.+odpł.	
5.16	Umywalka	350	400	-	-	-	1	w.z. w.c. + odpł.	
5.17.	Szafka wisząca	1300	350	650	-	-	1	Stal nierdzewna	
6. Magazyn produktów suchych									

6.1	Regał magazynowy	-	-	-	-	-	1	Metalowy malowany proszkowo	
7. Obieralnia									
7.1	Umywalka	350	400	-	-	-	1	w.z. w.c. + odpł.	
7.2	Zlew jednokomorowy z ociekaczem	-	-	850	-	-	1	w.z. w.c. + odpł. Stal nierdzewna	
7.3	Zlew jednokomorowy	-	-	850	-	-	1	w.z. w.c. + odpł. Stal nierdzewna	
7.4	Kratka ze złączką	-	-	-	-	-	1	w.z.+odpł.	
7.5	Lodówka podblatowa	600	600	820	230V	150w	1	+2 do +6 st C	
7.6	Urządzenie UV	-	-	-	230V	50W	1	-	
7.7	Stół	900	600	850	-	-	1	Stal nierdzewna	
8. Pomieszczenie socjalno - szatniowe									
8.1	Szafa ubraniowa dwudzielna - pojedyncza	400	500	2000	-	-	2	Płyta meblowa	
8.2	Stolik	500	600	770	-	-	1	Płyta meblowa	
8.3	Krzeselko	-	-	-	-	-	1	Pokryte tkaniną skóro podobna	
8.4	Zlew jednokomorowy	-	-	-	-	-	1	w.z. w.c. + odpł. Stal nierdzewna	

8.5	Umywalka	350	400	-	-	-	1	w.z. w.c. + odpł.	
9. Łazienka									
9.1	Natrysk	800	800	-	-	-	1	w.z. w.c. + odpł.	
9.2	Umywalka	350	400	-	-	-	1	w.z. w.c. + odpł.	
9.3	Miska ustępowa	-	-	-	-	-	1	w.z.+ odpł.	

UWAGA:

Przedmiot zamówienia obejmuje również dostawę , montaż oraz uruchomienie i przeszkolenie personelu.

Wszystkie urządzenia i meble muszą posiadać stosowne atesty i certyfikaty obowiązujące dla maszyn i urządzeń gastronomicznych.

W przypadku sprzętu AGD należy podać nazwę producenta.