

ZAŁĄCZNIK NR 1 Zestawienie wyposażenia rozdzielni należy rozpatrywać z częścią rysunkową projektu pn. „ROZBUDOWA , PRZEBUDOWA I ZMIANA SPOSOBU UŻYTKOWANIA CZĘŚCI SZKOŁY PODSTAWOWEJ IM. BENEDYKTA WIERDAKA W GŁOWIENCIE Z PRZEZNACZENIEM NA ŻŁÓBEK , BUDOWA PLACU ZABAW „			
NR POZYCJI WG RYSUNKÓW TECHNOLOGII	NAZWA	OPIS	ILOŚĆ
1.	Umywalka	zgodnie z branżą sanitarną	1
2.	Zlew jednokomorowy z półką 100 x 60 cm	<p>Zlew 1-komorowy z dolną półką odkładczą wykonany ze stali nierdzewnej przeznaczony do wyposażenia zapleczy kuchennych we wszystkich obiektach gastronomicznych. Błat zlewu wykonany jest z blachy o grubości 1,2 mm. Powierzchnia robocza zlewozmywaka posiada 4 mm zagłębienie zabezpieczające przed spływaniem wody poza obrys stołu. Również dno komory jest wyprofilowane w sposób zapewniający całkowity spływ wody, pozycja zlewu- lewa strona; Tył zlewu posiada rant o wysokości 4 cm, który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadków z części roboczej w szczeliny przy ścianie kuchni. Nogi stołu wykonane są z profili o wymiarze 40x40 mm i wyposażone zostały w stopki z tworzywa z zakresem regulacji od -10 do +20 mm, celem prawidłowego wypoziomowania w kuchni. Standardowy otwór odpływowy w komorze zlewu przystosowany jest do syfonu Ø50 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary : szer. 60cm , dł. 100 , wys. 85 cm głębokość komory: 30 cm wykonanie ze stali nierdzewnej dolna półka odkładcza stopki z regulacją wysokości 	1
3.	Błat roboczy z półką 70 x 60 cm	<p>Stół roboczy z dolną półką odkładczą wykonany ze stali nierdzewnej przeznaczony do wyposażenia zapleczy kuchennych we wszystkich obiektach gastronomicznych tj. stołówki, bary, restauracje, jadłodajnie, bary szybkiej obsługi. Błat roboczy stołu wykonany z blachy o grubości 1 mm jest dodatkowo wygłuszony od spodu laminowaną płytą wiórową przyklejoną od spodu do blachy specjalnym klejem spełniającym wymagania sanitarne. Tył blatu posiada rant o wysokości 4 cm, który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadków z części roboczej w szczeliny przy ścianie kuchni. Nogi stołu wykonane są z profili o wymiarze 40x40 mm i wyposażone zostały w stopki z tworzywa z zakresem regulacji od -10 do +20 mm, celem prawidłowego wypoziomowania w kuchni.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary : szer. 60cm , dł. 70, wys. 85 cm 	1
4.	Kuchenka mikrofalowa	<p>Kuchenka mikrofalowa ze stali nierdzewnej z prostym sterowaniem zapewniającym szybką i komfortową obsługę. Kuchenka nadaje się idealnie do lokali samoobsługowych i doskonale zastępuje domowe piekarniki wydających potrawy.</p> <p>Cechy kuchenki: obudowa ze stali nierdzewnej; pojemność 25, manualne pokrętki sterujące, timer 0-60 min, 6 poziomów mocy Cechy kuchenki: Wymiary (szer. x głęb. x wys.) : 52~54 x 45~ 46 x 30~31 cm; Pojemność: ~25 litrów; Wykonanie: stal nierdzewna; Moc: 1- 1,55kW; Zasilanie: 230V; Waga: ~ 17- 18 kg</p>	1
5.	Lodówka podblatowa	<p>lodówka/ chłodziarka podblatowa,</p> <p>Wymiary zewnętrzne: ~ 540 mm x ~580 mm, h= ~ 800 mm (+/- 30mm)</p> <p>Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej; wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 430 Grawitacyjny system chłodzenia; pojemność ~ 130L (możliwość zmniejszenia do 120L); zasilanie 230V; zakres temperatury wewnątrz od -1 do + 10°C; praca w otoczeniu do + 30°C; wyposażona w 2 perforowane półki + dwa komplety prowadnic do półek; demontowana magnetyczna uszczelka drzwi; otwieranie drzwi z możliwością zmiany kierunku; bezobsługowe usuwanie skroplin powstających w czasie rozmrażania (odparowanie); izolacja z poliuretanu (35 mm); z tyłu kółka ułatwiające wsunięcie lodówki pod blat, z przodu regulowane stopki.</p>	1
6.	Błat roboczy 70 x 60 cm	<p>Stół roboczy wykonany ze stali nierdzewnej przeznaczony do wyposażenia zapleczy kuchennych we wszystkich obiektach gastronomicznych tj. stołówki, bary, restauracje, jadłodajnie, bary szybkiej obsługi. Błat roboczy stołu wykonany z blachy o grubości 1 mm jest dodatkowo wygłuszony od spodu laminowaną płytą wiórową przyklejoną od spodu do blachy specjalnym klejem spełniającym wymagania sanitarne. Tył blatu posiada rant o wysokości 4 cm, który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadków z części roboczej w szczeliny przy ścianie kuchni. Nogi stołu wykonane są z profili o wymiarze 40x40 mm i wyposażone zostały w stopki z tworzywa z zakresem regulacji od -10 do +20 mm, celem prawidłowego wypoziomowania w kuchni; wymiary : szer. 60cm , dł. 70 , wys. 85 cm</p>	1
7.	Czajnik elektryczny	<p>Materiał : stal nierdzewna</p> <p>pojemność : 1,0 - 1,7 l moc grzałki : 2200 [W]; obrotowa podstawa;</p>	1

8.	Stół ze zlewem dwukomorowym i miejscem na zmywarkę 180 x 60 cm	<p>Wykonany ze stali nierdzewnej.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary komór: 400x400 mm, h = 250 mm. komory po lewej stronie przedłużenie płyty roboczej: 615 mm (od krawędzi nogi). konstrukcja blatu wzmocniona omegami. grubość blachy na blacie: 1,2 mm. rant tylny wys. 40 mm w standardzie. odejście tylnych nóg od ściany: 70 mm. regulacja nóg: ±20 mm. 	1
9.	Stół roboczy z półką dolną 90 x 60 cm	<p>Stół roboczy z dolną półką odkładczą wykonany ze stali nierdzewnej przeznaczony do wyposażenia zapleczy kuchennych we wszystkich obiektach gastronomicznych tj. stołówki, bary, restauracje, jadłodajnie, bary szybkiej obsługi. Błat roboczy stołu wykonany z blachy o grubości 1 mm jest dodatkowo wygłuszony od spodu laminowaną płytą wiórową przyklejoną od spodu do blachy specjalnym klejem spełniającym wymagania sanitarne. Tył blatu posiada rant o wysokości 4 cm, który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadków z części roboczej w szczeliny przy ścianie kuchni. Nogi stołu wykonane są z profili o wymiarze 40x40 mm i wyposażone zostały w stopki z tworzywa z zakresem regulacji od -10 do +20 mm, celem prawidłowego wypoziomowania w kuchni.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary : szer. 60cm , dł. 70, wys. 85 cm 	1
10.	Zmywarka podblatowa 60 x 60 cm	<p>Profesjonalna, podblatowa zmywarka gastronomiczna; wymiary (szer. x głęb. x wys.): 60x63,7x72,5-76 cm; wymiary kosza: 50x50 cm; wykonanie ze stali nierdzewnej; wysokość drzwi (prześwit): 30,9 cm; pojemność zbiornika: 15,3 l; temperatura zbiornika: 40-66°C; temperatura płukania: 40-85°C; ilość wody do płukania: 2,4 l; maks. temperatura dopływu wody: 60°C; wymagane ciśnienie przepływu wody: 1÷6bar / 100÷600kP; zasilanie: 400V lub 230V (prosimy określić przy zamówieniu); waga (netto/brutto): 64kg / 74k; Wyposażenie standardowe: przycisk „START” ze wskaźnikiem postępu cyklu zmywania; dotykowy panel sterujący „touch screen”; eliptyczne ramiona myjące (górne i dolne); 3 programy mycia (za wyjątkiem zmywarki do sztućców); wbudowany dozownik płynu myjącego oraz nabyśszczającego; czterostopniowy system filtracji wody; program samoczyszczenia; pompa podnosząca ciśnienie wody płuczącej; pompa odpływowa; ochrona przed płukaniem wodą o zbyt niskiej temperaturze (termostop bojlera); zestaw koszy (możliwość wyboru odpowiedniego zestawu); tylna osłona z tworzywa sztucznego (stopień ochrony IP X3)</p>	1
11.	Regał - 5 półkowy x 40 cm 70	<p>Regał z 5 półkami stałymi o szerokości 40 cm i wysokości 180 cm wykonany ze stali nierdzewnej. Przeznaczony jest do przechowywania sprzętu kuchennego (garnków, talerzy, szklanek itp.) oraz produktów spożywczych. Spawana konstrukcja zapewnia odpowiednią sztywność i wytrzymałość. Półki regału wykonane są z blachy o grubości 1 mm. Nogi wykonane są z profili o wymiarze 30x30 mm i wyposażone zostały w stopki z tworzywa z zakresem regulacji od -10 do +20 mm, celem prawidłowego wypoziomowania w kuchni.</p>	1
12.	Szafa magazynowa na czyste naczynia - drzwi uchylne, dwudzielna 90 x 60 cm	<p>Szafa magazynowa dwudzielna z drzwiami otwieranymi o szerokości 60 cm i wysokości 180 cm wykonana ze stali nierdzewnej. Korpus i półki szafy wykonane są z blachy o grubości 1 mm. Nogi wykonane są z profili o wymiarze 40x40 mm i wyposażone zostały w stopki z tworzywa z zakresem regulacji od -10 do +20 mm, celem prawidłowego wypoziomowania w kuchni; wymiary : szer. 60cm , dł. 90 , wys. 180 cm; wykonanie ze stali nierdzewnej; odległość między półkami : 38 cm; drzwi otwierane; stopki z regulacją wysokości</p>	1