

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
TECHNOLOGIA KUCHNI - OPIS URZĄDZEŃ I KOMORY CHŁODNICZEJ

I. OPIS URZĄDZEŃ/MEBLI :

Lp	Nazwa	Wymiary			Opis parametrów i wymagań	ilość
		Szerokość [cm]	Głębokość [cm]	Wysokość [cm]		
1	Stół ze zlewem i półką RMS - 1102 / 10x7 lub równoważny	100	70	85	Komora zlewu o wym. 500x500x 250mm; wykonanie ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9/ AISI304; DINX5CrNi18-10; blaty wykonane z blachy o grubości 1,5mm, usztywnione od spodu profilami metalowymi; komora tłoczona z blachy o grubości 1mm ; blat stołu ze zlewem obniżony o 10mm po obwodzie; nogi wykonane z profili 40x40x1,2, zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6	1
2	Stół przyścienny z szufladami i drzwiami suwanymi RMS - 1028 / 14x7 lub równoważny	140	70	85	Wykonanie ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9/ AISI304; DINX5CrNi18-10; blaty wykonane z blachy o grubości 1mm, podklejone płytą laminowaną białą gładką, krawędzie płyty są malowane i zabezpieczone profilem metalowym; nogi wykonane z profili 40x40x1,2, zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6	1
3	Wózek kelnerski skręcany 3-półkowy BDR3 - 1 lub równoważny	85	52	95	wykonanie ze stali nierdzewnej ilość półek: 3 odległość między półkami: 25 cm 4 kółka skrętne (w tym 2 z hamulcem)	1
4	Regał jezdny na pojemniki GN 1/1RMRJ - 1352 / 4x5,4x18 lub równoważny	40	54	180	Wykonanie ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.430; PN0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi; 18-10 14 prowadnic; odległość między prowadnicami 11 cm; 4 kółka, w tym 2 z hamulcem;	2

5	Stół z 2-ma zlewami, otworem na odpadki i półką RMS - 1147 / 21x7 lub równoważny	210	70	85	Wymiar stołu (szafki) szer.2100xgłęb.wg typu zmywarkixwys.850mm Komora zlewu o wym. 500x500x 250mm; wykonanie ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9/ AISI304; DINX5CrNi18-10; blaty wykonane z blachy o grubości 1,5mm, usztywnione od spodu profilami metalowymi; komora tłoczona z blachy o grubości 1mm ; blat stołu ze zlewem obniżony o 10mm po obwodzie; nogi wykonane z profili 40x40x1,2, zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6	1
6	Spryskiwacz z baterią ścienną i wylewką DOC - 4 PL lub równoważny				bateria ścienna, nierdzewny przewód ciśnieniowy, sprężyna wyrównująca, spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym, uchwyt ścienny, uchwyt spryskiwacza, bateria	1
7	Zmywarka kapturowa TT - 110 REC ABT lub równoważna	63,5	75,5	157/218	<ul style="list-style-type: none"> • wykonanie nierdzewne • dwupłaszczowa izolowana obudowa • dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo • wbudowana pompa odpływu • jednostka rekuperacyjna - oszczędność energii do 30% • sterowanie elektroniczne • termostop • tłoczona wanna • kontrolki pracy i grzania • ruchome ramiona górne i dolne • regulowany termostat bojlera • elektrozawór ciepłej wody • nierdzewny filtr wanny • wysokość otworu wsadowego - 46 cm • maksymalna wysokość szklanki - 420 mm, talerza - 440 mm • wymiary kosza: 50 x 50 cm • kosze w zestawie: 1x uniwersalny 2x na talerze 1x koszyk na sztućce 400 V /3N/ 50 Hz Moc 8,7kW 	1

8	Stół wyładowczy do zmywarki RMS - 1152 / 8 lub równoważny	80	wg typu zmywarki	wg typu zmywarki	Wymiar stołu szer.800x głęb.wg typu zmywarki wys.850mm; wykonanie ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9/ AISI304; DINX5CrNi18-10; blaty wykonane z blachy o grubości 1mm, podklejone płytą laminowaną białą gładką, krawędzie płyty są malowane i zabezpieczone profilem metalowym; nogi wykonane z profili 40x40x1,2, zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6	1
9	Zmywarka do szkła TT - 50 TS ABT lub równoważna	60	60	72	<ul style="list-style-type: none"> • wykonanie nierdzewne • dwupłaszczowa obudowa • dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo • wbudowana pompa odpływu • sterowanie elektroniczne • termostop • soft start • program samoczyszczenia • specjalne programy • tłoczona wanna • pompa zwiększająca ciśnienie dopływu wody • kontrolki pracy i grzania • ruchome ramiona górne i dolne • regulowany termostat bojlera • nierdzewny filtr wanny • wysokość otworu drzwi - 29 cm • maksymalna wysokość szklanki - 255 mm, talerza - 270 mm • wymiary kosza: 50 x 50 cm • kosze w zestawie: 2x uniwersalny 4x koszyk na sztućce 400 V / 3N/ 50 Hz Moc 8,1kW	1
10	Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi RMM - 1208 /14x7x18 lub równoważna	140	70	180	Drzwi suwane stal nierdzewna; wykonanie ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9/ AISI304; DINX5CrNi18-10; korpus szafy wykonany z blachy o grubości 0,8mm; nogi wykonane z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6; półki o grubości 30mm, wykonane z blachy o grubości 0,8mm; drzwi o grubości 20mm w formie puszki (podwójne	1

					ściany) z blachy o grubości 0,8mm; drzwi suwane zawieszone na prowadnicy rolkowej wykonanej ze stali nierdzewnej 1.4301, a w dolnej części prowadzone na trzpieniu	
11	Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi RMM - 1208 / 12x7x18 lub równoważna	120	70	180	Jak dla pozycji 10	1
12	Stół chłodniczy 2-drzwiowy ST - 902 lub równoważny	90	70	85	<ul style="list-style-type: none"> • automatyczne odmrażanie • wykonanie nierdzewne • elektroniczna jednostka sterująca • wewnętrzny wentylator • 2x ruszt na prowadnicach • nierdzewna płyta robocza • temperatura komory chłodniczej +2°C / +8°C • czynnik chłodniczy: R134a 230 V / 50 Hz Moc 0,24 kW	1
13	Stół przyścienny z szufladami i z półką RMS - 1026 / 14x7 lub równoważny	140	70	85	Wykonanie ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9/ AISI304; DINX5CrNi18-10; blaty wykonane z blachy o grubości 1mm, podklejone płytą laminowaną białą gładką, krawędzie płyty są malowane i zabezpieczone profilem metalowym; nogi wykonane z profili 40x40x1,2, zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6	1
14	Urządzenie do przygotowywania warzyw (szatkownica) RG-100 230 1 50 lub równoważne				<p>RODZAJ OBRÓBK</p> <ul style="list-style-type: none"> • Krojenie w plastry, w kostkę, szatkowanie, ucieranie i/lub krojenie w paski owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek, itp. <p>CHARAKTERYSTYKA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Przetwarzanie do 5 kg/min -przygotowywanie do 400 porcji dziennie. • Półokrągły podajnik, który można otworzyć w celu szybkiego i łatwego podawania produktów obiema rękami. • Automatyczna funkcja uruchomienia/zatrzymania, zapewniająca szybkie i bezpieczne podawanie produktów. • Podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp. 	1

					<ul style="list-style-type: none"> • Dostępny podajnik do krojenia pod kątem • Metalowe lub wykonane z acetalu albo poliuretanu tarcze tnące wyposażone w ostrza, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrzenia. <p>MATERIAŁY</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obudowa urządzenia i podajnik wykonane z metalu <p>230 V / 50 Hz Moc 0,25 kW</p>	
15	Stół ze zlewem i półką RMS - 1102 / 10x7 lub równoważny	100	70	85	Jak dla poz. 1	1
16	Stół ze zlewem, szufladami i półką RMS - 1105 / 16x7 lub równoważny	160	70	85	Wymiar stołu (szafki) szer.1600xgłęb.700xwys.850mm Komora zlewu o wym. 500x500x 250mm; wykonanie ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9/ AISI304; DINX5CrNi18-10; blaty wykonane z blachy o grubości 1,5mm, usztywnione od spodu profilami metalowymi; komora tłoczona z blachy o grubości 1mm ; blat stołu ze zlewem obniżony o 10mm po obwodzie; nogi wykonane z profili 40x40x1,2, zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6	1
17	Stół przyścienny z półką RMS - 1003 / 18x7 lub równoważny	180	70	85	Wymiar stołu szer.1800xgłęb.600xwys.850mm; wykonanie ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9/ AISI304; DINX5CrNi18-10; blaty wykonane z blachy o grubości 1mm, podklejone płytą laminowaną białą gładką, krawędzie płyty są malowane i zabezpieczone profilem metalowym; nogi wykonane z profili 40x40x1,2, zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6	1
18	Półka wisząca podwójna przestawna RMP - 1093 / 10x3x6,6 lub równoważna	100	30	66	wykonanie ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9/ AISI304; DINX5CrNi18-10	1

19	Szafka wisząca z drzwiami suwanymi RMSZ - 1083 / 10x3x6 lub równoważna	100	30	60	wykonanie ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9/ AISI304; DINX5CrNi18-10	1
20	Stół przyścienny z półką RMS - 1003 / 15x7 lub równoważny	150	70	85	Wymiar stołu szer.1500xgłęb.700xwys.850mm; wykonanie ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9/ AISI304; DINX5CrNi18-10; blaty wykonane z blachy o grubości 1mm, podklejone płytą laminowaną białą gładką, krawędzie płyty są malowane i zabezpieczone profilem metalowym; nogi wykonane z profili 40x40x1,2, zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6	1
21	Stół przyścienny z półką RMS - 1003 / 18x7 lub równoważny	180	70	85	Wymiar stołu szer.1800xgłęb.700xwys.850mm; wykonanie ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9/ AISI304; DINX5CrNi18-10; blaty wykonane z blachy o grubości 1mm, podklejone płytą laminowaną białą gładką, krawędzie płyty są malowane i zabezpieczone profilem metalowym; nogi wykonane z profili 40x40x1,2, zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6	1
22	Stół przyścienny z 2-ma półkami RMS - 1005 / 18x7 lub równoważny	180	70	85	Wymiar stołu szer.1800xgłęb.700xwys.850mm; wykonanie ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9/ AISI304; DINX5CrNi18-10; blaty wykonane z blachy o grubości 1mm, podklejone płytą laminowaną białą gładką, krawędzie płyty są malowane i zabezpieczone profilem metalowym; nogi wykonane z profili 40x40x1,2, zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6	1
23	Stół przyścienny z szufladami i z półką RMS - 1026 / 20x7 lub równoważny	200	70	85	Wymiar stołu szer.2000xgłęb.700xwys.850mm; wykonanie ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9/ AISI304; DINX5CrNi18-10; blaty wykonane z blachy o grubości 1mm, podklejone płytą laminowaną białą gładką, krawędzie płyty są malowane i zabezpieczone profilem metalowym; nogi wykonane z profili 40x40x1,2, zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6	1
24	Szafka wisząca z drzwiami suwanymi RMSZ - 1083 / 10x3x6 lub równoważny	100	30	60	wykonanie ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9/ AISI304; DINX5CrNi18-10	1

25	Szafa chłodnicza HR - 600/S lub równoważna	78	65	189	<ul style="list-style-type: none"> • wykonanie nierdzewne (S) • wentylowane chłodzenie • elektroniczny sterownik Dixell • agregat chłodniczy Danfoss • automatyczne rozmrażanie • zamek drzwi • łatwo wymienna uszczelka drzwi • czynnik chłodniczy: R134a • 4 przestawne ruszty • możliwość włożenia GN2/1 lub przegrody • regulowane nóżki z przodu • kółka z tyłu <p>230 V / 50 Hz Moc 0,185 kW</p>	2
26	Szafa mroźnicza HF - 600/S lub równoważna	78	65	189	<ul style="list-style-type: none"> • wykonanie nierdzewne (S) • wentylowane chłodzenie • elektroniczny sterownik Dixell • agregat chłodniczy Danfoss • automatyczne rozmrażanie • zamek drzwi • łatwo wymienna uszczelka drzwi • czynnik chłodniczy: R134a HF - 600: • 4 przestawne ruszty • możliwość włożenia GN2/1 lub przegrody • regulowane nóżki z przodu • kółka z tyłu <p>230 V / 50 Hz Moc 0,35</p>	1
27	Stół przyścienny z drzwiami suwanymi RMS - 1022 / 8x7 lub równoważny	80	70	85	Wymiar stołu szer.1200xgłęb.600xwys.850mm; wykonanie ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9/ AISI304; DINX5CrNi18-10; blaty wykonane z blachy o grubości 1mm, podklejone płytą laminowaną białą gładką, krawędzie płyty są malowane i zabezpieczone profilem metalowym; nogi wykonane z profili 40x40x1,2, zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6	1
28	Stół z basenem RMB - 1161 / 10x7-4 lub równoważny	100	70	85	wykonanie ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.430; PN0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10	1

29	Spryskiwacz z baterią ścienną i wylewką DOC-4PL lub równoważny	15	42	110	Jak dla poz. 6	1
30	Regał perforowany RMRS - 1314 / 10x5x18 lub równoważny	100	50	180	Wykonanie ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.430; PN0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi; 18-10	1
31	Regał perforowany RMRS - 1314 / 12x5x18 lub równoważny	120	50	180	Wykonanie ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.430; PN0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi; 18-10	1
32	Stół centralny RMS - 1007 / 14x6 lub równoważny	140	60	85	Wymiar stołu szer.1400xgłęb.600xwys.850mm; wykonanie ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9/ AISI304; DINX5CrNi18-10; blaty wykonane z blachy o grubości 1mm, podklejone płytą laminowaną białą gładką, krawędzie płyty są malowane i zabezpieczone profilem metalowym; nogi wykonane z profili 40x40x1,2, zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6	1
33	Kuchnia gazowa z szafką PC - 78 G/P lub równoważna	80	70	90	<ul style="list-style-type: none"> • nierdzewny ruszt - umożliwiający pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji • system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem • stała świeczka • piezzo zapalanie • szafka otwarta Moc 22kW	1
34	Płyta robocza z szufladą PL - 74 lub równoważna	40	70	90	wykonanie ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9/ AISI304; DINX5CrNi18-10 szuflada na GN 1/1 głębokość 150 mm	1

35	Piec konwekcyjno-parowy Retigo B 611 i lub równoważny	93,3	86,3	78,6	<p>TRADYCYJNE TECHNIKI GOTOWANIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • gorące powietrze 30-300 °C • funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C • funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C • automatyczny przedgrzew • automatyczne chłodzenie • bio-gotowanie 30-98 °C • regeneracja • Autoklima - kontrola nasycenia pary • automatyczny start • manualne nawilżanie <p>NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • EASY COOKING - łatwe gotowanie • ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością • pieczenie nocne • pieczenie niskotemperaturowe • Delta T pieczenie, gotowanie • system Cook&Hold • funkcja Learn • 5 prędkości wentylatora • taktowanie wentylatora • dwukierunkowe obroty wentylatora • Quick View - szybki podgląd programu <p>NOWOCZESNE FUNKCJE</p> <ul style="list-style-type: none"> • VISION AGENT - wirtualny pomocnik • 4 - punktowa sonda termiczna • VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący • timer półek - sygnalizacja zakończenia obróbki termicznej • klapka do usuwania nadmiaru pary <p>OSZCZĘDNOŚCI I ZARZĄDZANIE ENERGIĄ</p> <ul style="list-style-type: none"> • rekuperator • specjalna izolacja komory gotowania • podwójna szyba drzwi • chemicznie wytrawiana komora gotowania • WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody • FAN STOP - szybkie zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi 	1
----	---	------	------	------	--	---

					<p>BEZPIECZEŃSTWO</p> <ul style="list-style-type: none"> • FAN STOP • SDS - system serwisowo-diagnostyczny • BCS – system automatycznej kontroli pracy i zawapnienia bojlera (piec bojlerowy) • CCS – system automatycznej kontroli zawapnienia (piec bojlerowy) • łącze USB • łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową) • zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką temperaturą <p>HIGIENA/HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • ACTIVE CLEANING - mycie automatyczne • wbudowany prysznic – łatwe czyszczenie komory pieca (nie używa zmiękczonej wody) • system HACCP <p>400 V / 3N / 50 Hz Moc 10,2 kW</p>	
36	Podstawa pod piec 611 - 20 przewodnic GN 1/1 ST 1120 lub równoważna	83	58,5	85	Ze stali nierdzewnej z 20 przewodnicami GN 1/1, odległość między przewodnicami 65mm; Wym (mm) sz.830xgl.585xwys.850	1
37	Zmiękczac do wody automatyczny R – 8 lub równoważny	45,5	23,3	54	<p>- ilość uzdatnionej wody w trakcie godziny regeneracji [litry]: 1350 -przy twardości wody 10 °d</p> <p>-temperatura maksymalna wody [°C] < 40</p> <p>- zużycie soli [kg] 0,7</p> <p>-zbiornik soli [kg] 20</p> <p>- ilość złoża [litry] 4,5</p> <p>-natężenie przepływu nom/max [l/min] 0 - 20 / 75</p> <p>- ciśnienie robocze [bar] 1,5 - 6,0</p> <p>- średnica przyłącza [cal] ¾</p>	1

38	Kuchnia gazowa z szafką PC - 78 G/P	80	70	90	Jak dla poz. 33	1
39	Płyta robocza z szufladą PL - 76	60	70	90	wykonanie ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9/ AISI304; DINX5CrNi18-10 szuflada na GN 1/1 głębokość 150 mm	1
40	Patelnia gazowa uchylna BR50 - 78 G/N	80	70	90	• nierdzewna wanna - nierdzewne dno o gr. 16 mm • idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła • nowy, udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni • nierdzewna uchylna pokrywa • ręczne mechaniczne uchylanie • zawór do napuszczania wody	1
41	Okap centralny RMOC - 1511 / 26x18	260	180	45	Okap w całości wykonany z blachy o grubości 1 mm, 1.4301 w formie zgrzewano-spawanej, z filtrami tłuszczu oraz oświetleniem, oraz króćcem.	1
42	Wózek kelnerski skręcany 3-półkowy BDR3 - 1	85	52	95	Jak dla poz. 3	1
43	Regał jezdny na pojemniki GN 1/1 RMRJ - 1352 / 4x5,4x18	40	54	180	Jak dla poz. 4	1
44	HR - 600/S Szafa chłodnicza	78	65	189	Jak dla poz. 25	1
45	Stół z półką RMS - 1102 / 7x7	70	70	85	Wymiar stołu szer.700xgłęb.700xwys.850mm; wykonanie ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9/ AISI304; DINX5CrNi18-10; blaty wykonane z blachy o grubości 1mm, podklejone płytą laminowaną białą gładką, krawędzie płyty są malowane i zabezpieczone profilem metalowym; nogi wykonane z profili 40x40x1,2, zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6	1
46	Naświetlacz bakteriobójczy do jaj RM-NJ2	18,4	46	38	jednorazowa dezynfekcja 30 sztuk jaj, długość trwania cyklu 90s, klasa ochronności IP20, trwałość promienników UV-7500h 184x490x380 230 V / 50 Hz	1

47	Stół przyścienny z szufladami i z półką RMS - 1026 / 10x7 lub równoważny	100	70	85	Wymiar stołu szer.1000xgłęb.600xwys.850mm; wykonanie ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9/ AISI304; DINX5CrNi18-10; blaty wykonane z blachy o grubości 1mm, podklejone płytą laminowaną białą gładką, krawędzie płyty są malowane i zabezpieczone profilem metalowym; nogi wykonane z profili 40x40x1,2, zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6	1
48	Stół ze zlewem i półką RMS - 1102 / 10x7 lub równoważny	100	70	85	Jak dla poz. 1	1
49	Obieraczki nierdzewne do ziemniaków SKBZ 12 N	70	70	95	<ul style="list-style-type: none"> • powierzchnia wnętrza walca, drzwiczek i dna pokryta materiałem ściernym (korund) • czas obierania: 1,5-3 min (zależy od jakości ziemniaków) • zużycie wody: 2,5 l/min • urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych • konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej • czas cyklu: 6 min • możliwość montowania do podłogi (przygotowane otwory na śruby) • w komplecie wyłącznik 400 V /3N/ 50 Hz Moc 0,55kW	1
50	Separator obierzyn LS 2N	35,2	32,5	33	<ul style="list-style-type: none"> • do oddzielania obierzyn z obieraczki • wykonanie nierdzewne 	1
51	Regał magazynowy RMRS - 1313 / 12x5x18	120	50	180		1
52	Stół z półką RMS - 1102 / 11x7	110	70	85	Wymiar stołu szer.1100xgłęb.700xwys.850mm; wykonanie ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9/ AISI304; DINX5CrNi18-10; blaty wykonane z blachy o grubości 1mm, podklejone płytą laminowaną białą gładką, krawędzie płyty są malowane i zabezpieczone profilem metalowym; nogi wykonane z profili 40x40x1,2, zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6	1

53	Stół ze zlewem, szufladami i półką RMS - 1105 / 20x7	200	70	85	Wymiar stołu (szafki) szer.1800xgłęb.700xwys.850mm Komora zlewu o wym. 500x500x 250mm; wykonanie ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9/AISI304; DINX5CrNi18-10; blaty wykonane z blachy o grubości 1,5mm, usztywnione od spodu profilami metalowymi; komora tłoczona z blachy o grubości 1mm ; blat stołu ze zlewem obniżony o 10mm po obwodzie; nogi wykonane z profili 40x40x1,2, zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6	1
54	Szafka wisząca z drzwiami suwanymi RMSZ - 1083 / 10x3x6	100	30	60	wykonanie ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9/AISI304; DINX5CrNi18-10	1
55	Szafa chłodnicza HR - 600/S	78	65	189	Jak dla poz. 25	1
56	Stół ze zlewem specjalistyczny stojący VKN - 70	50	70	85	<ul style="list-style-type: none"> • wykonanie nierdzewne • wersja z nogami • górna umywalka • dolny zlew 50 x 40 x 20 h cm • wersja zawieszana • przyłącze 1 1/2" • bateria ciepłej / zimnej wody • ściągany nierdzewny ruszt 	1
57	Szafa magazynowa z drzwiami skrzydłowymi RMM - 1204 / 10x5x18	100	50	180		1
58	Regał magazynowy z. 199 RM-577	195.6	57.7	170		1
59	Regał magazynowy z. 206 RM-577	266.3	57.7	170		1
60	Regał magazynowy z. 437 RM-577	136.8	57.7	170		1

II. OPIS KOMORY CHŁODNICZEJ:

Komora o wymiarach zewnętrznych 3,55x2,10x2,50 m. Wykonanie z płyt warstwowych z rdzeniem poliuretanowym, o grubości 60mm. Płyty obustronnie pokryte blachą stalową o gr. min. 0,5mm, ocynkowaną i lakierowaną farbami poliestrowymi - kolor RAL 9010. Wykończenie wnętrza komory na styku ściana /sufit, ściana/ściana, ściana/ podłoga - listwą sanitarną aluminiową wyobloną, lakierowaną. Drzwi chłodnicze 90/200 z zamkiem. Instalacja chłodnicza wraz z automatyką sterującą.

Parametry instalacji chłodniczej:

- Temperatura w komorze 2°C,
- Temperatura załadunku 8°C
- Jednorazowy załadunek 300 kg
- Czas chłodzenia 12 godz.
- Rotacja 50%

Agregat cichy w zabudowie, mocowany na zewnątrz budynku (montaż na elewacji). Tablica sterująca przy drzwiach wejściowych do chłodni. Chłodnię należy wyposażyć w regał aluminiowo- polipropylenowy do chłodni wys.180cm głębokość półki 40 cm – usytuowany na 3 ścianach zgodnie z projektem.