

**WYPOSAŻENIE KUCHNI
OCHOTNICZEJ STRAŻY POŻARNEJ
NAKŁO NAD NOTECIĄ**

I KUCHNIA

1. Kuchnia indukcyjna z 5 polami grzewczymi i piekarnikiem 9.9kW

- Bardzo duży elektryczny piekarnik konwekcyjny o pojemności 115 litrów
- Grill elektryczny: 1,8 kW
- 5 powierzchni grzewczych
- Funkcja Powerboost
- W zestawie 1 blacha do pieczenia + 1 ruszt
- AISI304
- Kolor srebrny
- Klasa efektywności energetycznej: A (spektrum A+++ do D)
- Wymiary: szer. 900 x gł. 600 x wys. 896/962 mm
- Wymiary wewnętrzne: szer. 760 x gł. 470 - wys. 400 mm
- Podłączenie: 400 V 3 fazy 7,4 + 2,5 KW
- Waga: 80 kg / 90 (n/b)
- Blacha do pieczenia: szer. 742 x gł. 390 mm
- Ruszt wkładany: szer. 653 x gł. 305 mm
- Ruszt: szer. 752 x gł. 400 mm

2. Szafka ze zlewem (gastronomiczna)

- dwie komory i ociekacz
- stal nierdzewna
- rozmiar komory 400 x 400 x 300 mm
- kolor srebrny
- możliwość regulacji wysokości
- wymiary szafki 160 x 60 x 95 cm (DxSxW)
- zlew dwukomorowy po lewej stronie
- sitko w odpływie
- rant wys. 10 cm chroniący ścianę za meblem przed zachlapaniem
- szafka pod zlewem 1 półka
- jeden rząd trzech szuflad z prawej strony

3. Stół garmazeryjny 120 cm

- stal nierdzewna
- 120 x 60 x 95 (DxSxW)
- jedna półka, zamykany

4. Zmywarko-wyparzarka z podstawą, uniwersalna, dozownik płynu myjącego

- panel sterowania
- funkcja wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia talerzy, szkła, tac i pojemników GN 1/1
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- precyzyjny jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego

- cykl mycia 120 s lub 180 s
- wydajność koszy na godzinę - 30/h; 24/h
- pompa zrzutowa i pompa wspomagająca płukanie
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- moc grzałki komory - 2 kW
- moc grzałki bojlera - 3 kW lub 4,5 kW
- kosz 500x500 mm
- w komplecie 3 kosze: do talerzy, uniwersalny, do szkła oraz pojemnik na sztućce
- uniwersalny system zasilania umożliwiający konfigurację napięcia zasilającego 230 lub 400 V
- opcjonalnie możliwość zastosowania filtra powierzchniowego
- urządzenie powinno posiadać zamontowany uzdatniacz wody
- wysokość komory wsadowej ~370 mm
- moc zainstalowana 5.4/6.9
- moc elektryczna 3.4/4.9
- napięcie 230/400
- stal nierdzewna
- wysokość w mm 835
- głębokość w mm 685
- szerokość w mm 565

5. Patelnia uchylna, elektryczna (gastronomiczna)

- funkcja ręcznego przechyłu w celu zlewania tłuszczu
- powierzchnia robocza 0,27 m²
- możliwość obróbki do 100 kotletów na godzinę
- przeznaczona do smażenia oraz duszenia potraw
- poj. Misy 40l
- płynna regulacja temperatury
- termostat zabezpieczający z ręcznym resetem
- obudowa i misa wykonana ze stali nierdzewnej
- wysokość – H 912 mm
- głębokość – D 786 mm
- szerokość – W 700 mm
- moc elektryczna 6.3 kW
- maks. Temp.300°C
- napięcie zasilania 400V

II POMIESZCZENIE Z WEJŚCIEM

6. Szafka ze zlewem (gastronomiczna)

- jedna komora po prawej stronie
- po lewej ociekacz
- wymiary 100 x 60 x 95 (S x G x W) w cm
- zlew 40 x 40 x 30
- sitko w odpływie
- stal nierdzewna

- rant o wys. 10 cm chroniący ścianę przed zachlapaniem
- duża szafka z przesuwными drzwiami

7. Szafa chłodnicza garmazeryjna

- pojemność 540 l
- moc 195 W
- zakres temperatury od -2 do 8°C
- cyfrowy termostat kontrolujący pobór energii
- cichy agregat
- system automatycznego rozmrażania
- drzwi zamykane na klucz
- wymiary 85,5 x 68 x 203 w cm (S x G x W)

8. Garmazeryjny stół roboczy z szafką 150x70cm

- srebrny
- stal nierdzewna
- nośność półki [kg] - 200
- wymiary blatu [cm] - 150 x 70
- nośność [kg] - 600
- wysokość rantu [mm] - 100
- liczba drzwi przesuwnych [szt.] - 2
- liczba półek [szt.] - 1
- regulowane nóżki
- wymiary (DxSxW) [cm] - 150 x 70 x 97.5
- waga [kg] - 55.55

9. Szafka ścienna gastronomiczna wisząca

- wymiary 160 x 40 x 65 cm
- nośność do 51 kg
- stal nierdzewna
- zamykana
- półka w środku

III ZAPLECZE

10. Szafa mroźnicza pojedyncza (gastronomiczna)

- zakres temperatury pracy : -18 ~ -22 °C
- pojemność : 600 l
- moc : 450 W
- napięcie : 220-240 V a.c.
- wymiary : 680x810x2010 mm
- komora : standard GN 2/1
- stal nierdzewna 201
- liczba drzwi : 1
- rodzaj drzwi : uchylne, samozamykające z zamkiem
- liczba półek : 3
- rozmiar półki : 534x650 mm
- maks. obciążenie półki : 40 kg

- wykończenie półki : powlekana PVC
- liczba nóg : 4
- wysokość nóg : 120-180 mm
- materiał nóg : stal nierdzewna
- funkcje : automatyczne odszranianie
- chłodzenie : z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- sterownik : elektroniczny z cyfrowym wyświetlaczem
- oświetlenie : LED
- moc lampy LED : 1 W
- klasa klimatyczna : 4
- klasa izolacji elektrycznej : I
- ciśnienie akustyczne : < 70 dB(A)
- moc akustyczna : < 80 dB(A)
- masa : 117 kg

11. Szafa chłodnicza (gastronomiczna) – 2 sztuki

- dwudrzwiowa
- pojemność 900 l
- obudowa wew. i zewn. ze stali nierdzewnej
- tylna ściana zewnętrzna ze stali galwanizowanej
- zakres chłodzenia od -2°C do 8°C
- chłodzenie wymuszone
- grubość izolacji: 50 mm (materiał: C5H10)
- cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- automatyczne odparowanie skroplin
- klasa klimatyczna: 5
- praca urządzenia do temp. otoczenia 38°C
- samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek
- profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- wymiary 120 x 74,5 x 182 (szer. x gł. x wys.)

12. Szafki na przybory kuchenne(gastronomiczne) - 3 sztuki

- konstrukcja spawana
- zaokrąglone narożniki
- dwoje drzwi przesuwnych
- nóżki ze stali nierdzewnej o możliwości regulacji wysokości
- obudowa ze stali nierdzewnej
- 3 półki wkładane do przechowywania
- szer. 160 cm, głęb. 60 cm, wys. 180 cm
- rozmiary półki do przechowywania szer. 152 cm, głęb. 52 cm

13. dwa kosze na śmieci (gastronomiczne)

- kontener na kółkach
- pojemność 50 l
- wymiary 70 x 70 x 97 w cm
- otwór wrzutowy 23 cm
- wysuwany front

- ze stali nierdzewnej

14. Wózek kelnerski (gastronomiczny)

- ilość półek 3
- długość 85 cm
- szerokość 45 cm
- wysokość 90 cm
- ze stali nierdzewnej
- na kółkach gumowych
- obciążenie każdej półki do 75 kg
- ergonomiczny uchwyt

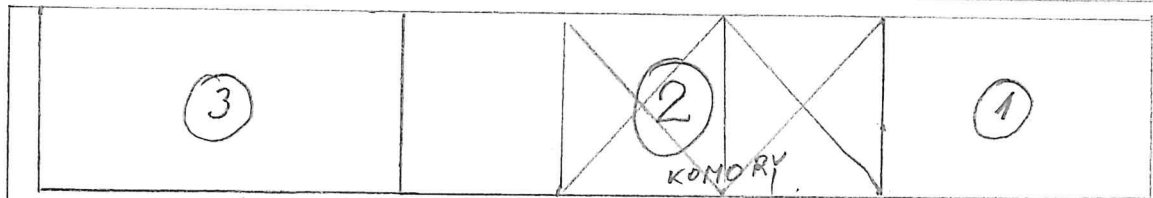
15. Dwie baterie do zlewów gastronomicznych

- zawór kulowy
- możliwość podłączenia ciepłej i zimnej wody
- spryskiwacz do opłukiwania zlewu i innych elementów
- długość wylewki do uzgodnienia przed montażem
- stojąca

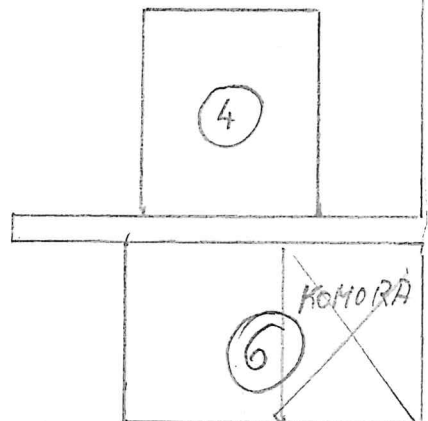
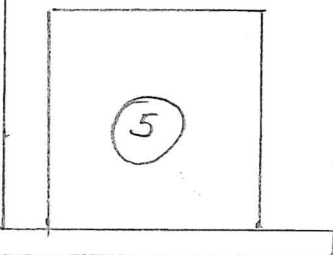
UWAGA – wszystkie elementy wyposażenia mają być koloru srebrnego ze stali nierdzewnej. Z dostarczeniem wyposażenia wiąże się również jego wniesienie, montaż, uruchomienie oraz przeszkolenie z obsługi.

Zestaw urządzeń (wyposażenia) stojących w jednym rzędzie musi być spójny, a blaty lub powierzchnie robocze mają być ustawione na jednej wysokości.

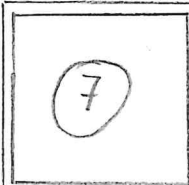
SALA



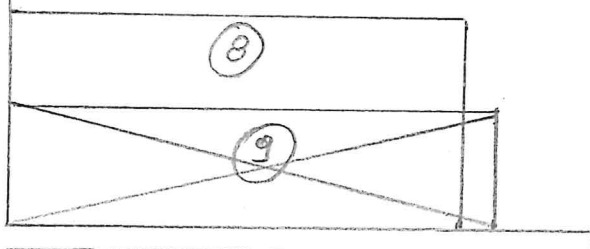
I KUCHNIA



KORYTARZ



II POMIESZCZENIE
Z KIEJŚCIEM



WIEJŚCIE

10

III ZAPLECZE

skala 1:25

11

SKALA 1:25

II POMIESZCZENIE
Z WEJŚCIEM

WEJŚCIE

8
9

10

11

III ZAPLECZE

11

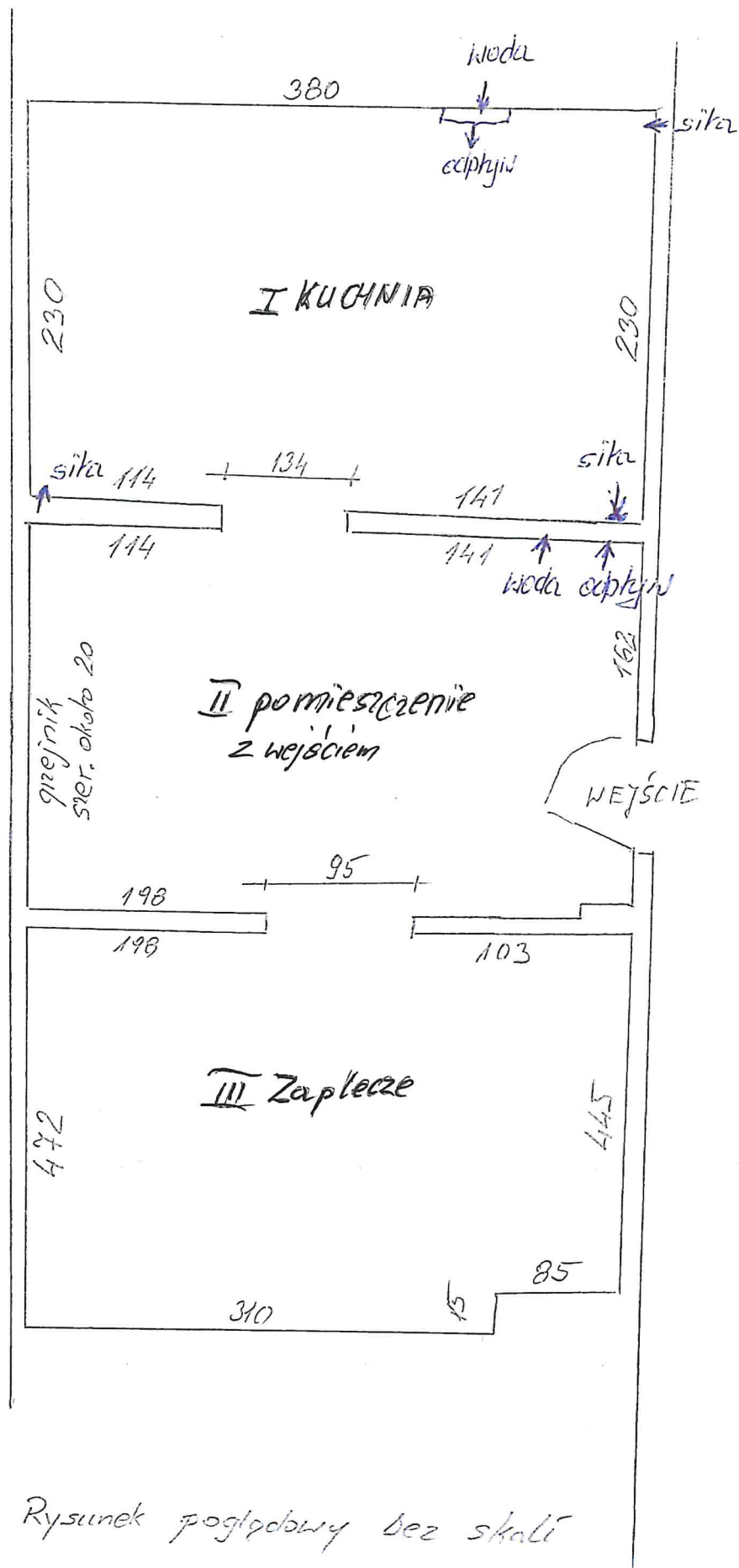
12

PUSTA PRZESTRZEŃ

POMIESZCZENIE GOSP.

KORYTARZ

KORYTARZ



Rysunek poglądowy bez skali

rys. nr 3