

SZCZEGÓLNE ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO ZAPLECZA CATERINGU – PIWNICA

Lp.	NAZWA URZĄDZENIA	WYMIARY		ilość	PODSTAWOWE PARAMETRY TECHNICZNE	zasilanie	
		szer./głęb./wys. [mm]				wod.-kan.	zasilanie elektryczne V KW
2.1	stół załadowczy do zmywarki tunelowej ze zlewem 1-komorowym i otworem na odpadki	1100/730/850		1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie stal nierdzewna AISI 304 - przystosowany do współpracy ze zmywarką - płyta robocza z obniżoną częścią o szerokości 510 mm zapewnia prawidłowy przesuw koszy do zmywarek o wym. 500x500 mm - blat wykończony jest kornierzem ochronnym o wysokości 200 mm - otwór pod baterię 2-kolumnową - pozostałe parametry zgodne z wymaganiami generalnymi wykonania stołów do zmywalni na wyposażeniu: 1. odpływ 		
2.2	bateria stojąca, 2-otworowa z wylewką oraz prysznicem na stelażu	wysięg wylewki: 250 mm		1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie chromowo-niklowe - obrotowa wylewka z regulacją strumienia 	wz/wc	
2.3	pojemnik na odpadki	fi=402 / h=671		3	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 - pojemnik wyposażony w pokrywę zdejmowaną z uchwytem - połączenie ściany bocznej (walca) z dnem wykonane po łuku, co umożliwia łatwe czyszczenie wnętrza bez użycia skrobaków niszczących powierzchnie wewnętrzne wyrobów - pojemnik wyposażony w 4 koła skrętne o \varnothing 125 mm - pojemność 70 l. 		

2.4	tunel zmywalniczy	3150x773x2150	1	wz	400	36
		<p>Ze względu na wykonane przebiecia i ściany, całość linii zmywalniczej musi mieścić się w zaprojektowanych wymiarach, przy założeniu wydajności tunelu (jak w opisie) oraz przy minimalnej długości stołu mycia wstępnego 1100 mm.</p>	<p>Należy również wziąć pod uwagę sposób wprowadzenia tunelu na miejsce instalacji. Drogę transportu należy ustalić z Generalnym Wykonawcą obiektu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie: stal nierdzewna - wszystkie zbiorniki na wodę – zaoblone - izolacja akustyczna w dwu-płaszczyznowej obudowie tunelu - zawór anty-zwrotny na przyłączu wody - boiler i wszystkie połączenia rurowe – izolowane termicznie - dostęp do poszczególnych sekcji poprzez drzwi rozsuwane pionowo - panel sterowniczy elektroniczny, pokazujący błędy w pracy poszczególnych sekcji tunelu - konfiguracja: sekcja mycia wstępnego (moc 1,5 kW, zbiornik 55 l) / sekcja mycia zasadniczego – moc pompy 2,2 kW (zbiornik 105 l) / sekcja podwójnego płukania (moc pompy płuczącej 0,55 kW, pompa wzniciająca płukanie 15 kW) / sekcja susząca (wydajność 510 m³/h) - system odzysku ciepła - wydajność: 180 i 120 koszy/h, dwie prędkości przesuwu taśmy (elektroniczna kontrola prędkości przesuwu) - wysokość użytkowa: min. 440 mm - automatyczna aktywacja wypływu wody poprzez dysze myjące/płuczące – poprzez włożenie kosza do zmywarki - zużycie wody: 260 l/h + stacja zmiękczenia wody, o następujących parametrach: <ul style="list-style-type: none"> - jednokolumnowy zmiękczaczy kompaktowy z elektronicznym sterowaniem objętościowym, z pierwszeństwem czasowym - wielodrogowy zawór sterujący z regulatorem twardości resztkowej - wymiennik jonitowy z żywicą jonowymyślną i zbiornik solanki w jednej obudowie - bateria litowa umożliwiająca zachowanie zaprogramowanych informacji w przypadku przerwy w zasilaniu 		

2.6	stół rołkowy – narożny	90° wielkość stołu zgodna z architekturą pomieszczeń	1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie: stal nierdzewna - przystosowany do koszy na naczynia 500x500 - rolki plastikowe, o średnicy 50 mm 			
2.7	stół rołkowy prosty z ogranicznikiem kołowym	L=2700	1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie: stal nierdzewna - przystosowany do koszy na naczynia 500x500 - rolki plastikowe, o średnicy 50 mm 			
2.8	stół z półką	1200/700/850	1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie stal nierdzewna AISI 304 - pozostałe parametry zgodne z wymaganiami generalnymi wykonania stołów do zmywalni 			
2.9	stół z komorą zlewozmywaka	1300/700/850	1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie stal nierdzewna AISI 304 - komora po prawej stronie - otwór pod baterię - pozostałe parametry zgodne z wymaganiami generalnymi wykonania stołów do zmywalni na wyposażeniu: 1. bateria stojąca, 2-otworowa z wylewką oraz prysznicem na stelażu, wysięg wylewki 250 mm 2. odpływ 			

2.10	zmywarka do szkła	600/600/820	1	✓	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie stal nierdzewna - elektroniczne sterowanie za pomocą kolorowych kodów - wielkość kosza: 500x500 - max. wysokość szkła: min. 425 mm - wydajność pompy: 0,6 kW / 350 l/min. - wskaźnik temp. wody w bojlerze i wody w zbiorniku myjącym na panelu sterującym - zawór anty-zwrotny - cykl samoczyszczący - zużycie wody na cykl: 2,5 ltr - cykle pracy: 60, 90 i 120 s. na wyposażeniu: 1. wbudowany zmiękcacz wody 2. dozownik środków myjących i płuczających 3. podstawa z prowadnicami na kosze 4. kosz uniwersalny 6 szt. 5. wkład na sztućce 10 szt. 		400	7,7
2.11	wózek na kosze	520x620x900	4	✓	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie: stal nierdzewna AISI304 - platforma z blachy nierdzewnej o grubości 2 mm - pełne dno uniemożliwiające przedostawanie się kurzu i brudu - wózek przystosowany do transportu koszy o wym. 500x500 mm - 4 koła o średnicy 125 mm, w tym 2 z hamulcami 			
3.1	umywalka do rąk z automatycznym wypływem wody	400/400/400	1	✓	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie stal nierdzewna AISI304 - komora tłoczona, głębokość komory 110 mm - umywalka wyposażona w maskownicę - rant tylni - bateria sensorowa z mieszczcem termostatycznym - automatyczne zamknięcie wypływu wody po wyjściu rąk z umywalki ze zwłoką czasową (regulowaną od 0,25 do 7,75 s.) 	wz / wc	230	0,1

3.2	stoł odkładczy	2500/800/850	1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie stal nierdzewna AISI 304 - na 6 nogach ze wzmocnieniami - pozostałe parametry zgodne z wymaganiami generalnymi wykonania stołów roboczych szkieletowych 			
3.3	piec konwekcyjno-parowy 20xGN1/1	879/791/1782	3	<ul style="list-style-type: none"> - pojemność: 20xGN1/1 h=65 - wykonanie ze stali nierdzewnej - metody obróbki: para 30-130°C, gorące powietrze 30-300°C, kombinacja pary i gorącego powietrza 30-300°C - specjalne metody obróbki: regeneracja, Delta-T, 9 trybów pracy - zakres temperatur 30 do 300°C - pomiar i regulacja wilgotności - indywidualne programowanie czasu regeneracji dla każdej półki w komorze urządzenia - automatyczny system czyszcząco-plegający - 5 programowalnych prędkości pracy wentylatora - szybkie schładzanie komory urządzenia - funkcja oszczędności energii elektrycznej - sygnalizacja zakamienienia wraz z automatycznym opróżnianiem i płukaniem generatora pary - system autodiagnozy z automatycznym wyświetlaniem komunikatów serwisowych - ekran dotykowy z czytelną symboliką - przejrzyste napisy dla wszystkich procesów gotowania - rejestracja temperatury rdzenia z 6-punktowym pomiarem - możliwość zaprogramowania 350 programów po 12 kroków każdy - drzwi z podwójną szybą izolacyjną - wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny 	400	37	

				na wyposażeniu: 1. uzdatniacz wody do pieców konwekcyjno-parowych (wspólny – instalowany przed zniekczaczami), o parametrach: filtr węglowy na bazie zbiornika ciśnieniowego, z głowicą „wlot” / „wylot”; ilość węgla aktywnego: min. 10 litr; wydajność: min. 8 litr / min 2. zniekczacz wody o poj. 16 litr (obudowa ze stali nierdzewnej) – 3 szt.			
3.4	wózek wsadowy do pieców (3.3)		3	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie: stal nierdzewna - pojemność: 20xGN 1/1, h=65 - wózek kompatybilny z piecem konwekcyjno-parowym (poz. 3.3) 			
3.9	komora chłodnicza bez podłogi	gabaryty – zgodnie z rysunkiem projektowym	1	<ul style="list-style-type: none"> - temp. robocza: +2/+4 °C - komora chłodnicza 11,51 m³ stawiana na gotowej posadzce budowlanej - pozostałe parametry zgodne z wymaganiami generalnymi wykonania komór 			
+	instalacja chłodnicza do komory SPLIT		1	<ul style="list-style-type: none"> - agregat o wydajności min. 1400 W przy temp. otoczenia +32 °C - wbudowany elektroniczny panel sterujący - rozprężanie przez kapilarę lub termostaticzny zawór rozprężny - odprowadzenie skroplin bezpośrednio do kanalizacji 	230	1,1	

3.12	pojemnik na odpadki	383/603/630	2	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 - pojemnik wyposażony w pokrywę zdejmowaną dzieloną w połowie - wszystkie narożniki (połączenie ścian bocznych między sobą a dnem) wykonane po łuku, co umożliwia łatwe czyszczenie wnętrza bez użycia skrobaków niszczących powierzchnie wewnętrzne wyrobów - pojemnik wyposażony w 4 koła skrętne o \varnothing 125 mm - pojemność 120 l. 				
3.14	basen 1-komorowy	1200/700/850	1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie: stal nierdzewna AISI 304 - głębokość: 400 mm - osłona czołowa komory basenu - pozostałe parametry zgodne z wymaganiami generalnymi wykonania stołów z basenami na wyposażeniu: 1. odpływ 				
3.15	bateria stojąca, 2-otworowa z wylewką oraz przysznycem na stalazie	wysięg wylewki: 250 mm	1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie chromowo-niklowe - obrotowa wylewka z regulacją strumienia 	wz/wc			

3.16	zmywarka do mycia sprzętu kuchennego	780/945/1984(2417)	1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie stal nierdzewna - podwójne poszycie z izolacją akustyczną (emisja hałasu <67 dB) - elektroniczne sterowanie za pomocą kolorowych kodów - wielkość kosza: 600x700 - max. wysokość wsadu: min. 765 mm - wydajność pompy: 2,9 kW / 1150 l/min. - wskaźniki temp. wody w bojlerze i wody w zbiorniku myjącym na panelu sterującym - zawór anty-zwrotny - pompa wzmacniająca ciśnienie wody - zaokrąglone rogi komory - cykl samoczyszczący - zużycie wody na cykl: 5,5 ltr - cykle pracy: 120, 240 i 360 s. na wyposażeniu: - wbudowany zmiękczaczy wody - dozownik środków myjących i płuczających 	400	12,1
3.18	regal z półkami perforowanymi	900/700/1800	2	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 - 4 półki pełne, perforowane - spawany - pozostałe wymogi zgodne z wymaganiami generalnymi wykonania regałów magazynowych 		
4.1	zlewozmywak porządkowy, 2-pozycyjny	500/700/850	1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 - umywalka do rąk z obracaną baterią stojącą - komora zlewozmywaka (do płukania MOP-ów), z uchylnym rusztem na wyposażeniu: 1. odpływ 	WZ / WC	
4.2	regal	800/600/1800	1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 - 4 półki pełne, stałe - spawany - pozostałe wymogi zgodne z wymaganiami generalnymi wykonania regałów magazynowych 		

5.1	komora chłodnicza bez podłogi	gabaryty – zgodnie z rysunkiem projektowym	1	✓	<ul style="list-style-type: none"> - temp. robocza: +2/+10 °C - komora chłodnicza 11,51 m³ stawiana na gotowej posadzce budowlanej - pozostałe parametry zgodne z wymaganiami generalnymi wykonania komór 			
+	instalacja chłodnicza do komory SPLIT		1	✓	<ul style="list-style-type: none"> - agregat o wydajności min. 1400 W przy temp. otoczenia +32 °C - wbudowany elektroniczny panel sterujący - rozprężanie przez kapilarę lub - termostaticzny zawór rozprężny - odprowadzenie skroplin bezpośrednio do kanalizacji 		230	1,1