

Załącznik nr 2								
Zestawienie wyposażenia kuchni w Szkole Podstawowej nr 3 w Łowiczu, ul. Grunwaldzka 8								
*-oznaczono wyposażenie dodatkowe poza załącznikiem nr 3								
L.p.	Nazwa	Oznaczenie na rysunku załącznik nr 3	Wymiary i parametry orientacyjne					Ilość
			dł. (mm)	szer. (mm)	wys. (mm)	Moc (kW)	Napięcie (V)	
Zmywalnia pom. 9								
1.	Stół wyładowczy do zmywarki zaczep po lewej, rant 40mm - stal nierdzewna z przeznaczeniem do gastronomii, spełniając wymagania Sanepidu, wymiary zweryfikować w pomieszczeniach kuchni wraz montażem	42	550	750	850			1
2.	Zmywarka kapturowa do naczyń wraz ze zmiękczaczem zalecanym przez producenta i montażem Wymiary: 675x675x1440 mm Wydajność: min 40 koszy/h Max. wys. wsadu: 400 mm Moc: do 9 kW Zasilanie: 400 V Obudowa ze stali nierdzewnej Sterowanie elektroniczne, 3 cykle mycia: 60"/120" / 240", Pojemność zbiornika wanny: min 50 l /Moc grzałek: min. 6 kW, Pojemność bojlera: min.13,5l / Moc grzałek: min. 6 kW, Pompa myjąca o mocy min1,5 kW Narożna instalacja, Możliwość płukania zimną wodą Zużycie wody na cykl mycia : do 3 l/ Dozownik płynu nabłyszczającego i myjącego, Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody, Termostat bezpieczeństwa, Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60°C i wyparzenie 90°C, Wyposażenie: 1 kosz na talerze, 1 kosz uniwersalny , 1 kosz ma sztućce, 2 pojemniki na sztućce, wąż doprowadzający wodę dł.1,5m	41,38	750	880	1390/1830	Do 9kW	400	1

	z przyłączem ¾. Pakiet startowy: płyn nabłyszczający 2 l, płyn myjący 3l.						
3.	<p>Stół załadowczy do zmywarki ze zlewem 1-komorowym, rant 40mm, bateria ze spryskiwaczem + syfon – stal nierdzewna z przeznaczeniem do gastronomii spełniając wymagania Sanepidu wraz montażem.</p> <p>Bateria gastronomiczna do zastosowań profesjonalnych.</p> <p>Pierścień do ustawienia pracy ciągłej. Zawór zwrotny. Produkt przeznaczony do codziennej pracy w kuchni.</p> <p>Prysznic zapewniający jednolity i skoncentrowany wypływ wody.</p> <p>Kolumna ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, trwale odporna na korozję. Sprężyna stalowa z zewnętrzną powłoką epoksydową w kolorze niebieskim. Podwójnie pleciony wąż powleczony przezroczystym tworzywem sztucznym, odporny na wysokie ciśnienie i temperatury.</p> <p>Konstrukcja wylewki ułatwia konserwację i montaż baterii. W standardowym wyposażeniu znajdują się wszystkie akcesoria potrzebne do montażu oraz podłączenia baterii do sieci.</p> <p>Spryskiwacz wykonany ze specjalnego tworzywa, zgodnego z najwyższymi międzynarodowymi standardami dotyczącymi zawartości materiałów toksycznych. Wyposażony w dźwignię z chromowanego mosiądzu oraz ze zintegrowaną wylewką. tal nierdzewna z przeznaczeniem do gastronomii spełniając wymagania</p>	38	1400	700	850		1
4.	Szafa przelotowa, drzwi suwane, 4 poziomy -stal nierdzewna z przeznaczeniem do gastronomii spełniając wymagania Sanepidu, wymiary zweryfikować w pomieszczeniach kuchni wraz montażem	37	1000	600	2200		1
5.	Pojemnik na odpadki, jezdny, z pokrywą, z tworzywa 80L	*	Min fi490		Min 650		1
6.	Szafka wisząca stal nierdzewna z przeznaczeniem do gastronomii spełniając wymagania Sanepidu, wymiary zweryfikować w pomieszczeniach kuchni, trzy poziomy wraz montażem	*	500	400	700		2
7.	Szafka wisząca stal nierdzewna z przeznaczeniem do gastronomii spełniając wymagania Sanepidu, wymiary zweryfikować w pomieszczeniach kuchni, trzy poziomy wraz montażem	*	800	400	700		1
Magazyn pom.4							

1	<p>Szafa chłodnicza galwanizowana 1400L, - Opis przedmiotu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wykonane z zewnątrz ze stali galwanizowanej pokrytej estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową o wyższej odporności na korozję i uszkodzenia mechaniczne w porównaniu do szaf tradycyjnie malowanych. • Wymuszony obieg powietrza w komorze • Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury zgodnym z HACCP • Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC • Zakres temperatury pracy w szafach chłodniczych od -2°C do 8°C • Samoczynnie zamykające się drzwi. • Wyposażone w zamek do drzwi. • Odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika. • Wyposażone w 6 półek rusztowe po 3 na każde duże drzwi • Możliwość regulacji odstępów między półkami. • Nogi z regulowaną wysokością • Zasilanie 230V 50Hz. <p>Liczba drzwi: 2 Moc: ok 600 W Pojemność: 1400 litrów Wymiary: 693 x 826 x 2008 mm</p>	4	1388	862	2008	0,6	230	1
2	<p>Szafa mroźnicza galwanizowana 700L, -</p> <ul style="list-style-type: none"> • wykonane z zewnątrz ze stali galwanizowanej pokrytej estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową o wyższej odporności na korozję i uszkodzenia mechaniczne w porównaniu do szaf tradycyjnie malowanych. • dostępne z drzwiami przeszklonymi • wymuszony obieg powietrza w komorze • wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury zgodny z wymogami HACCP • poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC • samoczynnie zamykające się drzwi. • wyposażone w zamek do drzwi. 	3	693	862	2008	0,7	230	1

	<ul style="list-style-type: none"> •odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika. •wyposażone w 3 półki rusztowe •możliwość regulacji odstępów między półkami. •nogi z regulowaną wysokością <p>- zakres temperatur -18/-22, moc ok. 700 W, napięcie 230 V, stal galwanizowana,</p>							
3	Regał 4-półkowy stal nierdzewna stal nierdzewna z przeznaczeniem do gastronomii spełniając wymagania Sanepidu, wymiary zweryfikować w pomieszczeniach kuchni	2	2200	300	1820			1
Kuchnia pom. 8								
1	Umywalka + bateria +syfon-stal nierdzewna- stal nierdzewna z przeznaczeniem do gastronomii spełniając wymagania Sanepidu, wymiary zweryfikować w pomieszczeniach kuchni	13	400	295	145			1
2	Stół ze zlewem 1-komorowym L i półką, rant tylny i z lewej 40mm, bateria +syfon- stal nierdzewna z przeznaczeniem do gastronomii spełniając wymagania Sanepidu, wymiary zweryfikować w pomieszczeniach kuchni	14	1400	700	850			1
3	Stół z półką rant tylny i z prawej 40mm -stal nierdzewna z przeznaczeniem do gastronomii spełniając wymagania Sanepidu, wymiary zweryfikować w pomieszczeniach kuchni	15	1000		850			1
4	Stół z półką i modulem szuflad po prawej- stal nierdzewna z przeznaczeniem do gastronomii spełniając wymagania Sanepidu, wymiary zweryfikować w pomieszczeniach kuchni	16	1200		850			1
5	Stół chłodniczy z blatem roboczym dwudrzwiowy z agregatem z boku, obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z stali nierdzewnej , chłodzenie wymuszone, filtr przeciwpyłowy , izolacja 60mm, automatyczne odprowadzenie kropli , rant 40mm, 1 półka na drzwi do 40kg Zakres temperatury pracy w szafach chłodniczych od -2°C do 8°C, pojemność 250 l, moc min 290W	17	1360	700	850	0,29	230	1
6	Stół ze zlewem 1-komorowym L i półką , rant tylny 40mm+ bateria +syfon - stal nierdzewna z przeznaczeniem do gastronomii spełniając wymagania Sanepidu, wymiary zweryfikować w pomieszczeniach kuchni	18	1000	700	850			1

7	Stół z półką i modulem szuflad po prawej, rant 40mm, stal nierdzewna z przeznaczeniem do gastronomii spełniając wymagania Sanepidu, wymiary zweryfikować w pomieszczeniach kuchni	19	1800	700	850			1
8	Basen do mycia naczyń kuchennych, h=400mm, rant tylny 40mm + bateria ze spryskiwaczem + syfon- stal nierdzewna z przeznaczeniem do gastronomii spełniając wymagania Sanepidu, wymiary zweryfikować w pomieszczeniach kuchni	20,21	800	700	850			1
9	Regał ociekowy z półkami perforowanymi- stal nierdzewna z przeznaczeniem do gastronomii spełniając wymagania Sanepidu, wymiary zweryfikować w pomieszczeniach kuchni	22	850	700	850			1
10	Stół z modulem szuflad po prawej centralny, bez rantów- stal nierdzewna z przeznaczeniem do gastronomii spełniając wymagania Sanepidu, wymiary zweryfikować w pomieszczeniach kuchni	23,25	1200	600	850			2
11	Stół z półką centralny bez rantów- stal nierdzewna z przeznaczeniem do gastronomii spełniając wymagania Sanepidu, wymiary zweryfikować w pomieszczeniach kuchni	24	120	600	850			1
12	Taboret gazowy - Moc płyty: 6,0kW Przewód gazowy i reduktor ciśnienia, elektroniczny zapłon, zawór termopary zasilenie gazem ziemnym Średnica płyty: 400[mm] Wymiary : min 425x425x400 [mm], przewód 2m	27	590	650	410	6		2
13	Stół z półką- stal nierdzewna z przeznaczeniem do gastronomii spełniając wymagania Sanepidu, wymiary zweryfikować w pomieszczeniach kuchni	28,31	350	650	850			2
14	Kuchnia gazowa gaz ziemny 4-palnikowa z szafka obudowana z trzech stron - Moc palników : 2x3,5 kW + 2,x6kW żeliwne ruszty osobne na każdy palnik, termopara, szafka z trzech stron zamknięta, stal nierdzewna blat kuchni AISI 304	29	800	700	850			1
15	Patelnia elektryczna o powierzchni roboczej 0,4m ² , - Moc całkowita: 9,0kW, Pojemność robocza: 64 L Powierzchnia robocza: 0,4m ² Pojemność robocza: 64 litry. Przechył misy. Płynna regulacja temperatury w zakresie od 50 °C do 275 °C. Moc: 9,0 kW.	30	720	800	870	9,0	400	1

	Zasilanie: 400 V. Wymiary: 720 x 800 x 870 (h) mm. Napięcie zasilania: 3NPE 230/400V 50Hz Wymiary: 720x800x870 [mm] Płynna regulacja temperatury w zakresie od 50oC do 275oC							
16	<p>Piec konwekcyjno-parowy, elektryczny 10x1/1GN, z sondą rdzeniową i spryskiwaczem - stal chromowo-niklowa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sterowanie elektroniczne z 99 programami każdy z maks. 9 fazami gotowania - Pojemność maks. 10 x 1/1 GN lub 600 x 400 mm - Funkcje: pieczenie, gotowanie, gotowanie na kombi, - Gotowanie Delta T (sonda temperatury wewnątrz potrawy dostępna opcjonalnie) - Silnik z rewersem (prawo-/lewoobrotowy) - Zapewniającym optymalne środowisko obróbki termicznej - Prędkość wentylatora z 3-stopniowa regulacja - Wytwarzanie pary metoda bezpośredniego natrysku - Regulowany komin - Oświetlenie komory - Praktyczne prowadnice do pojemników GN - Wyświetlacze LED temperatury, czasu, zaparowania, temperatury potrawy - Przystosowany do podłączenia sondy temperatury - Przygotowany pod uchwyt spryskiwacza - Podwójnie przeszklone drzwi, szybę wewnętrzną można łatwo otworzyć w celu wyczyszczenia - Wyjmowane prowadnice - Odstęp pomiędzy prowadnicami 74 mm - Zakres temperatur: 50 °C do 280 °C - Przyłączenie wody 3/4" - Moc przyłączeniowa: 12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC - Wymiary: szer. 890 x gł. 815 x wys. 1015 mm - W zestawie: 2 ruszt 1/1 GN i 3 blacha do pieczenia 1/1 GN - zmiękczaczy wody według zaleceń producenta, ciśnienie robocze maksymalnie 3 bary. 	33,32,34	880	885	1040	16,0	400	1

	podstawa pod piec, z przewodnicami na pojemniki GN							
17	Stół z półką i modułem szuflad po lewej z rantem tylnym 40mm- stal nierdzewna z przeznaczeniem do gastronomii spełniając wymagania Sanepidu, wymiary zweryfikować w pomieszczeniach kuchni	35	1200	600	850			1
18	Stół z półką z rantem tylnym 40mm tylnym- stal nierdzewna z przeznaczeniem do gastronomii spełniając wymagania Sanepidu, wymiary zweryfikować w pomieszczeniach kuchni	36	1600	600	850			1
19	Garnek z kranem 50l ze stali nierdzewnej o wielowarstwowym dnie typu sandwich (stal nierdzewna /aluminium /stal nierdzewna), spełniający wymagania sanepidu	*						1
20	Garnek z100l ze stali nierdzewnej o wielowarstwowym dnie typu sandwich (stal nierdzewna /aluminium /stal nierdzewna), spełniający wymagania sanepidu	*						1
21	Garnek z 30l ze stali nierdzewnej o wielowarstwowym dnie typu sandwich (stal nierdzewna /aluminium /stal nierdzewna), spełniający wymagania sanepidu	*						1
22	Garnek z 50l ze stali nierdzewnej o wielowarstwowym dnie typu sandwich (stal nierdzewna /aluminium /stal nierdzewna), spełniający wymagania sanepidu	*						1
23	Szatkwonica elektryczna do warzyw, 5 tarcz plastry 2 i 4mm, wiórki 3,5,7 mm, duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw i mały otwór do wkładania mniejszych warzyw, prędkość obrotowa 295 obr./ min, kolor inox, moc 550W	*	540	240	450	0,55	230	1
24	Wilk do mięsa, obudowa ze stali nierdzewnej , prędkość obrotowa 165obr./min, rewers, taca załadownicza , 2 siatki ze stali nierdzewnej fi 5i fi 8mm, nóż i slimak ze stali nierdzewnej moc 550 w wydajność do 80kg	*	250	370	490	0,55	230	1

Obieralnia pom.7								
1	Umywarka + Bateria +syfon stal nierdzewna z przeznaczeniem do gastronomii spełniając wymagania Sanepidu, wymiary zweryfikować w pomieszczeniach kuchni	5	400	295	145			1
2	Pojemnik na odpadki, jezdny, z pokrywą, z tworzywa, 80L,	*	fi 490		682			1
3	Lodówka niska - Kolor urządzenia inox Położenie zamrażarki wewnątrz Ilość agregatów 1 Ilość termostatów 1 Wydajność zamrażania 2 kg/24h Zdolność przechowywania w razie awarii 10 godzin Rozmrażanie w chłodzience automatyczny Rozmrażanie w zamrażarce ręczny Sterowanie mechaniczne Zamienna strona zawiasów drzwi tak Klasa efektywności energetycznej A+ Pojemność netto chłodziarki 103 litry Pojemność netto zamrażarki 15 litrów Klasa zamrażarki **** Klasa klimatyczna N, ST Poziom hałasu 39 dB Wyposażenie : 2 półki szklane w chłodzience, 2 szuflady na warzywa i owoce, 3 półki w drzwiach, instrukcja obsługi w języku polskim,	6	596	495	820			
4	Naświetlarka do jaj Zasilanie: 230 V Wsad: 30 szt. Czas odkażania: 90 s Orientacyjny czas pracy lamp uv: 7500	7	460	380	200			1
5	Stół ze zlewem 1-komorowym P i półką i miejscem na lodówkę po lewej, rant 40mm tylny+ bateria +syfon,- stal nierdzewna z przeznaczeniem do gastronomii spełniając wymagania Sanepidu, wymiary zweryfikować w pomieszczeniach kuchni	8	1400	700	850			1
6	Stół z półką rant tylny i lewy 40mm- stal nierdzewna z przeznaczeniem do gastronomii spełniając wymagania Sanepidu, wymiary zweryfikować w pomieszczeniach kuchni	9	1000	700	850			1

7	Półka wisząca 2 poziomowa- stal nierdzewna z przeznaczeniem do gastronomii spełniając wymagania Sanepidu, wymiary zweryfikować w pomieszczeniach kuchni	10	1000	400	700			1
8	Stół ze zlewem 1-komorowym P i półką rant 40mm tylny i lewy, bateria +syfon - stal nierdzewna z przeznaczeniem do gastronomii spełniając wymagania Sanepidu, wymiary zweryfikować w pomieszczeniach kuchni	11	596	495	820			1
Magazyn warzyw pom. 3								
1	Regał magazynowy 5 półek- stal nierdzewna z przeznaczeniem do gastronomii spełniając wymagania Sanepidu, wymiary zweryfikować w pomieszczeniach kuchni	1	2450	600	2200			1