

Zestawienie wyposażenia kuchni i sprzętu do budynku WDK.

Lp.	Nazwa wyposażenia	Ilość szt	Wartość
1.	<p>Kuchnia gazowa sześciopalnikowa z piekarnikiem - Cechy produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Palniki: 3× 5 kW + 3× 3,5 kW • Palniki z zapalnikiem elektrycznym, wymagającym podłączenia do 230 V (w zestawie kabel elektryczny bez wtyczki) • Dla garnków o Ø120-300 mm • Termopara • Błat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304 • Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 430 • Ruszty stalowe, emaliowane, obejmujące po dwa palniki <p>PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gazowy, 4 kW • Pojemność: 4x GN 1/1 • Odległość między prowadnicami: 75 mm • Prowadnice z drutu chromowanego • Komora ze stali nierdzewnej: 635×370x(H)350 mm • 1 ruszt GN 1/1 w zestawie • Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm 	1	
2.	<p>Szafa przelotowa ze stali nierdzewnej - Szafa gastronomiczna przelotowa z atestowanej stali nierdzewnej</p> <p>DANE TECHNICZNE:</p> <p>DŁUGOŚĆ: 800 mm GŁĘBOKOŚĆ: 500 mm WYSOKOŚĆ: 1800 mm ILOŚĆ PÓŁEK: 4 szt. ILOŚĆ DRZWI: 4 szt. MATERIAŁ: stal nierdzewna RODZAJ DRZWI: przesuwne KOLOR: inox</p> <p>Całość wykonana z Atestowanej Stali Nierdzewnej INOX - AISI H 17</p>	1	
3.	<p>Okap gastronomiczny pochłaniacz - okap gastronomiczny pochłaniacz 200/100 wyciąg 800 wraz z rurą przyłączeniową do wentylacji</p> <p>Opis</p> <p>Przedmiotem ogłoszenia jest profesjonalny okap gastronomiczny o wymiarach:</p> <p>długość 1,96 m szerokość 1,0 m wysokość 0,4 m</p> <p>Wyposażenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - łapacze tłuszczu wykonane ze stali nierdzewnej, metoda labiryntowa, dzięki temu tłuszcz zatrzymuje się na filtrach po czym spływa do rynienki odprowadzającej. - wentylator 800 m³/h - 2-stopniowa regulacja obrotów - włącznik wraz z regulacją zamontowany na okapie <p>Okap standardowy wyposażamy w otwór wylotowy który jest usytuowany centralnie średnica fi 150.</p> <ul style="list-style-type: none"> - atesty i deklaracje zgodności 	1	
4.	<p>Zakup szafy chłodniczej dwudrzwiowej - Szafa chłodnicza podwójna, o wym. 1382x800x2110 mm</p>	1	

Załącznik Nr 1
do opisu przedmiotu zamówienia

	<ul style="list-style-type: none"> • Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej) • Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem, z agregatem dolnym • Filtr przeciwpyłkowy – Komora w standardzie GN 2/1 • Grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10) • Samozamykające się, nieprzystawne drzwi wyposażone w zamek • Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi • 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji • Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat • Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C • Czynnik chłodzący: R134a • Czynnik chłodzący: R404a (tylko model: 232521) • Klasa klimatyczna: 4 • Wymiary komory: 1262x640x(H)1525 mm • W zestawie 6 półek GN 2/1 – Waga: 180 kg • Zakres temperatury: -5/+5°C • Wymiary komory: 1262x640x(H)1525 mm • W zestawie 6 półek GN 2/1 • Waga: 180 kg – Zakres temperatury: -5/+5°C 		
5.	<p>Zakup basenu ze stali nierdzewnej do zmywalni - Stół z basenem 2-komorowym spawany 1200x600x850 mm,</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozmiar 1200x600x850 mm • konstrukcja spawana • wykonany ze stali nierdzewnej 	1	
6.	<p>Wymiennik c.w.u. o pojemności 140 l - sw-140 termo max wymiennik c.w.u z węzownicą spiralną</p> <p>Charakterystyka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymiennik stojący z węzownicą spiralną - możliwość podłączenia grzałki elektrycznej ! - grubość izolacji: 53mm - produkty wytwarzane są z wyselekcjonowanych gatunków stali dostarczanych przez sprawdzonych dostawców - każde urządzenie (100%) przechodzi testy szczelności i kontrolę jakości powłok emalierskich - długość wymiennika: 1435mm, średnica 500mm - powierzchnia węzownicy: 1m² - automatyzacja gwarantuje powtarzalność i precyzję wykonania - jednorodna warstwa emaliowanej powłoki o odpowiedniej grubości tworzy najwyższej jakości zabezpieczenie antykorozyjne 	1	
7.	<p>Uzdatniacz zmiękczac do wody - Uzdatniacz zmiękczac do wody aquafit active plus Model Aquafit Active + 22 lub równoważny o parametrach nie gorszych jak poniżej.</p> <p>Ilość złoza (litry) 22</p> <p>Wymiary stacji A x B x C 55 x 32 x 108</p> <p>Wymiary zbiornika ciśnieniowego (cale) 10x35</p> <p>Ciśnienie robocze (bar) 1,5 - 8,8</p> <p>Temperatura pracy st.C 2-49</p> <p>Pobór mocy/zasilanie 9W/220-240V/50-6-Hz</p> <p>Przepływ maksymalny(m3/h) 1,5</p> <p>Wydajność między regeneracjami przy twardości 20dH 3.0</p> <p>Średnie zużycie soli na regeneracje (kg) 2,1</p> <p>Średnie zużycie wody na regeneracje (litry) 90</p>	1	

Załącznik Nr 1
do opisu przedmiotu zamówienia

Pojemność zbiornika soli (kg)	60		
-------------------------------	----	--	--

Wyceny urządzeń dokonano na podstawie informacji cenowych prezentowanych na stronach internetowych. Wydruki ze stron internetowych w załączeniu.

/ -- /

Z up. Wójta Gminy – Marian Gdula
(podpisano elektronicznie)