**Zestawienie wyposażenia kuchni i sprzętu do budynku WDK.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa wyposażenia | Ilość szt | Wartość |
| 1. | **Kuchnia gazowa sześciopalnikowa z piekarnikiem** - Cechy produktu: • 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 • Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304 • Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 430 • Ruszty stalowe, emaliowane, obejmujące po dwa palniki PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1: • 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. | Szafa przelotowa ze stali nierdzewnej - Szafa gastronomiczna przelotowa z atestowanej stali nierdzewnej  DANE TECHNICZNE:   * 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   Całość wykonana z Atestowanej Stali Nierdzewnej INOX - AISI H 17 | 1 |  |
| 3. | Okap gastronomiczny pochłaniacz - okap gastronomiczny pochłaniacz 200/100 wyciąg 800 wraz z rurą przyłączeniową do wentylacji Opis Przedmiotem ogłoszenia jest profesjonalny okap gastronomiczny o wymiarach:  długość 1,96 m  szerokość 1,0 m  wysokość 0,4 m  Wyposażenie:  - 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  Okap standardowy wyposażamy w otwór wylotowy który jest usytuowany centralnie średnica fi 150.  - atesty i deklaracje zgodności | 1 |  |
| 4. | Zakup szafy chłodniczej dwudrzwiowej - Szafa chłodnicza podwójna, o wym. 1382x800x2110 mm   * 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, nieprzestawne 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 | 1 |  |
| 5. | Zakup basenu ze stali nierdzewnej do zmywalni - Stół z basenem 2-komorowym spawany 1200x600x850 mm, • rozmiar 1200x600x850 mm • konstrukcja spawana • wykonany ze stali nierdzewnej | 1 |  |
| 6. | Wymiennik c,w.u. o pojemności 140 l - sw-140 termo max wymiennik c.w.u z wężownicą spiralną  **Charakterystyka:**  - wymiennik stojący z **wężownicą 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 wężownicy:**1m²**  **-**automatyzacja gwarantuje powtarzalność i precyzję wykonania  - jednorodna warstwa emaliowanej powłoki o odpowiedniej grubości tworzy najwyższej jakości zabezpieczenie antykorozyjne | 1 |  |
| 7. | Uzdatniacz zmiękczacz do wody - Uzdatniacz zmiękczacz do wody aquafit active plus Model   Aquafit Active + 22   lub równowązny o parametrach nie gorszych jak poniżej.  Ilość złoża (litry)                      22  Wymiary stacji A x B x C                      55 x 32 x 108  Wymiary zbiornika ciśnieniowego (cale)           10x35  Ciśnienie robocze (bar)     1,5 - 8,8  Temperatura pracy st.C           2-49  Pobór mocy/zasilanie                   9W/220-240V/50-6-Hz  Przepływ maksymalny(m3/h)       1,5  Wydajność między regeneracjami  przy twardości 20dH 3.0  Średnie zużycie soli na regeneracje (kg)  2,1  Średnie zużycie wody na regeneracje (litry)  90  Pojemność zbiornika soli (kg)            60 | 1 |  |

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)