**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 palnikiPIEKARNIK 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 nierdzewnejDANE 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 OpisPrzedmiotem ogłoszenia jest profesjonalny okap gastronomiczny o wymiarach:długość 1,96 mszerokość 1,0 mwysokość 0,4 mWyposażenie:- 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 okapieOkap 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 108Wymiary zbiornika ciśnieniowego (cale)           10x35Ciśnienie robocze (bar)     1,5 - 8,8               Temperatura pracy st.C           2-49                 Pobór mocy/zasilanie                   9W/220-240V/50-6-HzPrzepływ maksymalny(m3/h)       1,5                       Wydajność między regeneracjami  przy twardości 20dH 3.0Średnie 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)