

## Charakterystyka i parametry wyposażenia elementów zaplecza kuchennego

| Lp.                    | Nazwa   | Wymiar          | podłączenie/moc | Szt. | Charakterystyka i parametry   |
|------------------------|---|-----------------|-----------------|------|---|
| 1                      | 2   | 3               | 4               | 5    | 6   |
| <b>ZAPLECZE BUFETU</b> |   |                 |                 |      |   |
| 1                      | Stół ze zlewozmywakiem i półką, stal nierdzewna AIS 304               | 2400x600x850    | -               | 3    | Stół w całości wykonany ze stali AISI 304, blat wykonany z blachy grubości 1,5mm, obniżony o 10mm, po obwodzie, usztywniony profilami nierdzewnymi, obrzeże blatu wysokości 40mm, boki blatu zaspawane i zeszlifowane na gładko. 2 komora tłoczona o wymiarach 400x400x250 mm wykonana z blachy grubości 1,0, Blat przestaje z przodu 30mm, z tyłu 80mm, po bokach po 15mm. Blat z rantem tylnym, wysokości 40mm. Nogi wysokości 150mm wykonane z profilu 40x40x1,2(mm), półka dolna wykonana z blachy 1,0mm z omega wzmacniającą wzdłuż całej półki, obrzeże półki 40mm, półka wcinana w nogi, półka na wysokości 150mm od posadzki. Indywidualne wykonanie szuflady na fusy pod ekspresem do kawy |
| 2                      | Regał wisząca podwójna, stal nierdzewna AIS 304                       | 1000x300        |                 | 5    | wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 1mm   |
| 3                      | Szafa z drzwiami suwanymi, stal nierdzewna AIS 304                    | 1000x600x2000   |                 | 2    | wykonane są ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10, drzwi suwane, Drzwi suwane w formie puszek o grubości 20mm zawieszane na prowadnicy rolkowej nierdzewnej, z kółkami łożyskowanymi, a w dolnej części prowadzone na trzpieniu, przegroda poprzeczna dzieląca drzwi suwane  |
| 4                      | Szafa mroźnicza   | 777x695x1800    | 230V/0,35kW     | 1    | wentylowane chłodzenie, elektroniczny sterownik, agregat chłodniczy, dodatkowy ruszt mrozący od góry, automatyczne rozmrażanie, zamek drzwi, 2x stałe ruszty, obudowa ze stali nierdzewnej  |
| 5                      | Szafa chłodnicza  | 777x695x1800    | 230V/0,185kW    | 2    | statyczne chłodzenie, elektroniczny sterownik, agregat chłodniczy, automatyczne rozmrażanie, zamek drzwi, 3x ruszty w zestawie, obudowa ze stali nierdzewnej  |
| 6                      | Ekspres do kawy 2- grupowy  | 710x600x510     | 230V/3,2kW      | 1    | elektroniczny panel sterujący, automatyczne napuszczanie wody, miedziany bojler, zawór czyszczący i wymiennik ciepła osobno do każdej grupy, jeden kran parowy ze stali nierdzewnej, jeden kran ze stali nierdzewnej do gorącej wody, licznik kaw, codzienne automatyczne włączenie /wyłączenie urządzenia, kontrola temperatury bojlera przez wyświetlacz, pojemność bojlera 11,5l   |
| 7                      | Młynek do kawy automatyczny   | 210x300x560     | 230V/0,35kW     | 1    | automatyczny start w momencie podstawienia kolby, obudowa w kolorze srebrnym, pojemność zbiornika kawy 1,2kg, wydajność 6-9kg/h   |
| 8                      | Wytwornica bitej śmietany   | 230x390x440     | 230V/1,0 kW     | 1    | wykonana jest ze stali nierdzewnej, Urządzenie zawiera prosty sposób mycia na zasadzie przepływowej, przy użyciu ciepłej wody do 80°C. Automaty są zbudowane według normy DIN 10507 Pojemność 2 dm <sup>3</sup>   |
| 9                      | Wyciskarka do soków   | 40x410x510      | 230V/0,8 kW     | 1    | Wydajność do 2 litrów soku w minutę. Do przygotowania świeżych soków owocowych oraz warzywnych z automatycznym usuwaniem suchej pulpy do zewnętrznego pojemnika. Tarcza ścierna i sito gwarantują oddzielenie soku od pulpy, nawet w przypadku stosowania warzyw liściastych. Urządzenie łatwe i szybkie w czyszczeniu, wszystkie części można zdemontować bez żadnych specjalistycznych narzędzi<br>Bezpieczeństwo pracy zagwarantowane dzięki blokadom. Po zdjęciu zatrzasku wszystkie części ruchome automatycznie się zatrzymują  |
| 10                     | Kostkarka do lodu   | 350x470x590     | 230V/0,36kW     | 1    | wykonanie nierdzewne, pojemność wanny na lód 6kg, w zestawie system filtracyjny RM CUBE   |
| 11                     | Podgrzewacz czekolady   | 300 x 215 x 405 | 230V/1,5 kW     | 1    | regulacja temperatury(do maks. 90 °C) i ustawienie jej na stałym poziomie - termostaty. Znajdujący się w pojemniku płyn jest stale mieszany i w ten sposób równomiernie ogrzewany. Kranik pozwala wygodnie wlać czekoladę do kubka (jego maks. wysokość to 120 mm).   |
| 12                     | Blender barmarski   | Ø203x457        | 230V/1,5kW      | 1    | obroty – 39 000/min. waga (kg): 5   |
| <b>ZMYWALNIA</b>       |   |                 |                 |      |   |
| 1                      | Stół ze zlewem i płytą + miejsce na zmywarkę, stal nierdzewna AIS 304 | 2000x700x850    |                 | 1    | wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 1mm   |
|                        | Spryskiwacz z wylewką   |                 |                 | 1    | stal nierdzewna   |
| 2                      | Kosz na odpady na kółkach 45l, stal nierdzewna AIS 304                | Ø375 h=500      |                 | 1    | wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 1mm   |
| 1                      | 2   | 3               | 4               | 5    | 6   |

|                    |   |                          |            |   |  |
|--------------------|---|--------------------------|------------|---|--|
| 3                  | Zmywarka pod blatowa, kosz 500x500, pompa podnosząca ciśnienie pukania, pompa myjąc DUO FLOW+ uzdatniacz wody | 600x600x850              | 400V/8,1kW | 1 | Zmywarka wykonana ze stali nierdzewnej AISI 316; posiada: dwupłaszczową izolowaną obudowę, dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo, wbudowaną pompę odpływu, jednostkę rekuperacyjną pozwalającą zaoszczędzić nawet do 30 % energii, sterowanie elektroniczne, termostop, tłoczona wana z zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego utrzymania higieny, kontrolki pracy i grzania; ruchome ramiona górne i dolne, regulowany kermostat bojlera, elektrozawór ciepłej wody, nierdzewny filtr wanny, elektroniczny termostop; zmywarka posiada pompę myjącą, dzięki której woda prowadzona jest bezpośrednio do ramion myjących, bez standardowo stosowanych rozdzielaczy; zmywarka posiada wyświetlacz LCD, na którym wyświetlane są informacje o bieżącym procesie odbywającym się w zmywarce; zmywarka posiada stopniowe uruchomienie pompy zapobiega tłuczeniu szkła, osiem specjalnie dopasowanych do poszczególnych zadań programów, przycisk sterujący, który zmienia kolor oświetlenia w zależności od fazy pracy zmywarek |
| 4                  | Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi, stal nierdzewna AIS 304   | 1000x600x2000            |            | 1 | wykonane są ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.4301; PN OH18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10, drzwi suwane, Drzwi suwane w formie puszkii o grubości 20mm Zawieszane na prowadnicy rolkowej nierdzewnej, z kółkami kożyskowanymi, a w dolnej części prowadzone na trzpieniu, przegroda poprzeczna dzieląca drzwi suwane  |
| <b>SZATNIA</b>     |   |                          |            |   |  |
| 1                  | Stół  | wyposażenie indywidualne | -          | 1 | jednokomorowa z górną półką i drążkiem całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 tzw. kwasówki   |
| 2                  | Krzeseło  | wyposażenie indywidualne | -          | 2 | całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 tzw. kwasówki  |
| 3                  | Szafa odzieżowa   | 400x500 X 1800           |            | 3 |  |
| <b>KOMUNIKACJA</b> |   |                          |            |   |  |
| 1                  | Szafa na sprzęt i środki czystości  | 400x500x1800             | -          | 1 | jednokomorowa z górną półką i drążkiem całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 tzw. kwasówki   |
| 2                  | Szafa na sprzęt i środki czystości + zlew   | 400x500x1800             | -          | 1 | całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 tzw. kwasówki  |

**Uwaga:**

**Symbole produktów zostały umieszczone na rysunkach technologii kuchni.**

**Wszystkie wymiary pomieszczeń należy sprawdzić przed dostarczeniem sprzętu kuchennego**