

4.0. Wykaz urządzeń technologicznych.

OGÓLNE					INSTALACJA ELEKTRYCZNA						INSTALACJA WOD-KAN							INSTALACJA GAZU					EDNOSTKOWE ZYSKI CIEPŁ.			
L,p.	Nazwa	Opis	Wymiar [mm]	Ilość [szt.]	Moc [kW]		Zasilanie			Uwagi	W.Z.	W.C.	Minimalny odpływ	Instalacja [Technologia]	Wys. Przyłączy		Uwagi	Moc [kW]		Q GAZ [Nm³/h]		Uwagi	Ciepłota jawn. [W]	Ciepłota utajone [W]	Para wodna [g/h]	Ciepłota całkowita [W]
					Jedn.	Całk.	[V]	G/W	h [cm]						Zasilanie	Odpytyw		jedn.	całk.	jedn.	całk.					
A1	Waga magazynowa do 150kg	Waga z zasilaniem USB A/C w zestawie lub baterie 4 AA, konstrukcja odporna na wstrząsy i wibrację, temp. Pracy od -10 do +40°C, wyświetlacz LCD, platforma ze stali nierdzewnej z malowaną ramą, rozmiar platformy 400x500 mm, antypoślizgowe, poziomujące nóżki. Waga z trybami: ważenie, liczenie sztuk, ważenie dynamiczne/wstrzymanie wyświetlacza, sumowanie, pracująca na jednostkach masy, kilogram i gram.	550x668x920	1	0,1	0,1	230V	G 16A	110cm													35			35	
A2	Umywalka nierdzewna	Umywalka z mocowaniem do ściany, wykonanie ze stali nierdzewnej, z otworem do baterii sztorcowej, w wariacie z maskownicą o wymiarach 400x400x160 mm.	400x400x160	1							1/2"	1/2"	DN50	T	55cm	50cm										
A3	Zlew gospodarczy	Zlew gospodarczy ze spawaniem stołem o wymiarze 500x500x500 mm, wykonany ze stali nierdzewnej, rant tylny o wysokości 40 mm, nogi o regulowanej wysokości, w profilach ze stali nierdzewnej 40x40 mm. Nogi można regulować od -5 do +25 mm, z otworem pod baterię sztorcową.	500x500x500	2							1/2"	1/2"	DN50	S	25cm	20cm										
A4	Stół z półką	Stół z półką ze spawaniem blatem o grubości 40 mm, o wymiarze 1300x600x850, wykonany ze stali nierdzewnej, z rantem tylnym o wysokości 40 mm. Posiada nogi o regulowanej wysokości, w profilach ze stali nierdzewnej 40x40 mm, o regulacji od -5 do +25 mm. Szuflady ze zintegrowanym uchwytem.	1300x600x850	1																						
B1	Szafka socjalna	Dwu-komorowa metalowa szafa socjalna bhp Malowana w kolorze RAL7035 (jasny popiel) z podziałem na czystą i brudną odzież. Szafka o wymiarze 1800x800x500mm, o wadze 41kg, wykonana z blachy stalowej o grubości 0,5 mm w technologii profili zamkniętych, cyrkonowana.	800x490x1800	5																						
B2	Szafka kuchenna	Szafka kuchenna o wymiarze 800x600x850 mm, z materiałów trwałych i łatwych w utrzymaniu czystości, np. płyt laminowanych o dowolnym kolorze oraz wykończeniu,	800x600x850	1																						
B3	Szafka ze zlewem 1-komorowym z ociekaczem	Szafka ze zlewem 1-komorowym z ociekaczem o wymiarach z 800x600x850 mm, z materiałów trwałych i łatwych w utrzymaniu czystości, w kolorze dowolnym np. płyt laminowanych, stali nierdzewnej, z otworem pod baterie sztorcową.	800x600x850	1							1/2"	1/2"	DN50	T	55cm	50cm										
B4	Szafa biurowa	Szafa biurowa o wymiarze 800x400x1800 mm, z materiałów trwałych i łatwych w utrzymaniu czystości, w kolorze dowolnym	800x400x1800	4																						
B5	Biurko	Biurko o wymiarach 1800x700x720 mm, o stabilnej konstrukcji, z blatem z np.płyty laminowanej odpornej na ścieranie i wilgoć, z obrzeżem ABS, min. 2mm, wyposażony w przełotkę kablową, o kolorystyce dowolnej.	1800x700x720	1																						
B6	Stanowisko	ZAKUP OPERATORA	-	1	0,3	0,3	230V	G 16A	60cm	RJ45												140			140	
B7	Krzesełto biurowe	Krzesełto biurowe obrotowe, wyposażone w mechanizm synchroniczny lub podstawowy z regulacją wysokości siedziska i kąta odchylenia oparcia, siedzisko i oparcie tapicerowane tkaniną lub siatką o wysokiej odporności na ścieranie, ze statkami lub regulowanymi podłokietnikami, cała konstrukcja krzesełta z tworzywa bądź metalu.	ok. 50x50x120	1																						

OGÓLNE					INSTALACJA ELEKTRYCZNA						INSTALACJA WOD-KAN							INSTALACJA GAZU					EDNOSTKOWE ZYSKI CIEPŁ			
L.p.	Nazwa	Opis	Wymiar [mm]	Ilość [szt.]	Moc [kW]		Zasilanie			Uwagi	W.Z.	W.C.	Minimalny odpływ	Instalacja (Technologia)	Wys. Przyłączy		Uwagi	Moc [kW]		Q GAZ [Nm³/h]		Uwagi	Ciepło jawne [W]	Ciepło utajone [W]	Para wodna [g/h]	Ciepło całkowite [W]
					Jedn.	Całk.	[V]	G/W	h [cm]						Zasilanie	Odptyw		jedn.	całk.	jedn.	całk.					
B8	Umywalka ceramiczna	Umywalka wykonana z wysokiej jakości ceramiki sanitarnej, odpornej na zarysowania i przebarwienia, o powierzchni gładkiej, szklwionej, łatwej do utrzymania w czystości w kolorze białym, wykończeniu w potysku, wyposażona w standardowy otwór na baterię sztorcową (centralny), z przelewem zabezpieczającym przed przelaniem wody, kompatybilna ze standardową armaturą łazienkową i syfonami.	ok. 550x400x200	1							1/2"	1/2"	DN50	S	55cm	50cm										
B9	Miska ustępowa	Miska ustępowa w kolorze białym, wykończenie brysujące, szklwiona powierzchnia ułatwiająca czyszczenie, o typie montażu: wiszącym lub stojącym (zgodnie z dokumentacją projektową), kompatybilna ze spłuczками podtynkowymi lub zewnętrznymi, przystosowana do spłukiwania poziomego, wyposażona w rant wewnętrzny lub w wersji bez kotnierzowej- ułatwiającej higienę i ograniczającej osadzanie się zabrudzeń, możliwość montażu deski sedesowej, odporna na przebarwienia i działanie wilgoci, produkt posiadający wymagane atesty higieniczne.	ok. 360x70x800	1							1/2"		DN100	S	50cm	10cm										
C1	Regał magazynowy	Regał magazynowy o wymiarach 2526 × 500 × 1750 mm wykonany ze stali nierdzewnej, z regulowanymi półkami. Przeznaczony do przechowywania pojemników GN i innych akcesoriów gastronomicznych. Dzięki regulowanym półkom, użytkownicy mogą elastycznie dostosować przestrzeń do swoich potrzeb.	2526x600x1750	1																						
C1a	Regał magazynowy półki wewnętrzne 4szt	Regał magazynowy o wymiarach 1414 × 600 × 1750 mm z czterema regulowanymi półkami, wykonany ze stali nierdzewnej. Przeznaczony do przechowywania akcesoriów gastronomicznych, zapewnia trwałość i łatwość w utrzymaniu higieny. Idealny do profesjonalnych kuchni i magazynów.	1414x600x1750	1																						
C1B	Regał magazynowy	Regał magazynowy o wymiarach 1690 × 500 × 1750 mm wykonany ze stali nierdzewnej, z regulowanymi półkami. Przeznaczony do przechowywania pojemników GN i innych akcesoriów gastronomicznych. Dzięki regulowanym półkom, użytkownicy mogą elastycznie dostosować przestrzeń do swoich potrzeb.	1690x600x1750	1																						

OGÓLNE					INSTALACJA ELEKTRYCZNA					INSTALACJA WOD-KAN							INSTALACJA GAZU					EDNOSTKOWE ZYSKI CIEPŁ.				
L,p.	Nazwa	Opis	Wymiar [mm]	Ilość [szt.]	Moc [kW]		Zasilanie			Uwagi	W.Z.	W.C.	Minimalny odpływ	Instalacja (Technologia)	Wys. Przyłączy		Uwagi	Moc [kW]		Q GAZ [Nm³/h]		Uwagi	Ciepłota jawnego [W]	Ciepłota utajone [W]	Para wodna [g/h]	Ciepłota całkowita [W]
					Jedn.	Całk.	[V]	G/W	h [cm]						Zasilanie	Odpływ		jedn.	całk.	jedn.	całk.					
C2	Szafa chłodnicza 1400l	Szafa chłodnicza o pojemności 1400 litrów, wyprodukowana z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego użytku, poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna, ze sterownikiem z dużym ekranem dotykowym i łatwą regulacją parametrów, moduł oszczędzania energii oraz system alarmowy HACCP. Światło LED o niskim poborze energii, do podświetlenia zawartości wnętrza szafy. Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną, inteligentny system obiegu powietrza, z wyłącznikiem stykowym na drzwiach, automatyczne odparowanie skroplin, poprzez gorący gaz, nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości, w zakresie od 95 mm do 115 mm, wytłaczane prowadnice z zaokrąglonymi krawędziami zapewniają łatwiejsze czyszczenie. Półki rusztowe powlekane powłoką epoksydową pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań o maksymalnej ładowności do 40 kg. Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości, możliwość regulacji ustawienia półek na 24 Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.Zakres temperatury pracy od 0 °C do +8 °C w IV i V klasie klimatycznej.	1318x842x2040	3	0,2	0,6	230V	G 16A	210cm														144			144
C3	Szafa mroźnicza 1400l	Szafa mroźnicza o pojemności 1400 litrów, wyprodukowana z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego użytku, poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna, ze sterownikiem z dużym ekranem dotykowym i łatwą regulacją parametrów, moduł oszczędzania energii oraz system alarmowy HACCP, Światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia zawartości wnętrza szafy, parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną, inteligentny system obiegu powietrza, z wyłącznikiem stykowym na drzwiach, automatyczne odparowanie skroplin, poprzez gorący gaz, nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 95 mm do 115 mm, wytłaczane prowadnice z zaokrąglonymi krawędziami zapewniają łatwiejsze czyszczenie. Półki rusztowe powlekane powłoką epoksydową pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań o maksymalnej ładowności do 40 kg. Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości, możliwość regulacji ustawienia półek na 24 Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.Zakres temperatury pracy od -17°C do -21°C w IV i V klasie klimatycznej.	1318x842x2040	2	0,6	1,3	230V	G 16A	210cm														441			441

OGÓLNE					INSTALACJA ELEKTRYCZNA						INSTALACJA WOD-KAN							INSTALACJA GAZU					EDNOSTKOWE ZYSKI CIEPŁ.			
L,p.	Nazwa	Opis	Wymiar [mm]	Ilość [szt.]	Moc [kW]		Zasilanie			Uwagi	W.Z.	W.C.	Minimalny odpływ	Instalacja [Technologia]	Wys. Przyłączy		Uwagi	Moc [kW]		Q GAZ [Nm³/h]		Uwagi	Ciepłota jawnie [W]	Ciepłota utajone [W]	Para wodna [g/h]	Ciepłota całkowita [W]
					Jedn.	Całk.	[V]	G/W	h [cm]						Zasilanie	Odptyw		jedn.	całk.	jedn.	całk.					
C4	Szafa chłodnicza 450l	Szafa chłodnicza o pojemności 450 litrów, wyprodukowana z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego użytku, poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna, ze sterownikiem z dużym ekranem dotykowym i łatwą regulacją parametrów, moduł oszczędzania energii oraz system alarmowy HACCP, Światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia zawartości wnętrza szafy, parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną, inteligentny system obiegu powietrza, z wyłącznikiem stykowym na drzwiach, automatyczne odparowanie skroplin, poprzez gorący gaz, nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 95 mm do 115 mm, wytłaczane prowadnice z zaokrąglonymi krawędziami zapewniają łatwiejsze czyszczenie. Półki rusztowe powlekane powłoką epoksydową pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań o maksymalnej ładowności do 40 kg. Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości, możliwość regulacji ustawienia półek na 24 Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.Zakres temperatury pracy od 0 °C do +8 °C w IV i V klasie klimatycznej.	600x670x1880	2	0,2	0,4	230V	G 16A	210cm													130				130
C5	Regał magazynowy	Regał magazynowy o wymiarach 2526 × 500 × 1750 mm wykonany ze stali nierdzewnej, z regulowanymi półkami. Przeznaczony do przechowywania pojemników GN i innych akcesoriów gastronomicznych. Dzięki regulowanym półkom, użytkownicy mogą elastycznie dostosować przestrzeń do swoich potrzeb.	2526x500x1750	1																						
C6	Regał magazynowy	Regał magazynowy o wymiarach 2726 × 500 × 1750 mm, wykonany ze stali nierdzewnej, z regulowanymi półkami. Przeznaczony do przechowywania pojemników GN i innych akcesoriów gastronomicznych. Dzięki regulowanym półkom, użytkownicy mogą elastycznie dostosować przestrzeń do swoich potrzeb.	2726x600x1750	1																						
D01	Regał magazynowy	Regał magazynowy o wymiarach 990 × 500 × 1750 mm wykonany ze stali nierdzewnej, z regulowanymi półkami. Przeznaczony do przechowywania pojemników GN i innych akcesoriów gastronomicznych. Dzięki regulowanym półkom, użytkownicy mogą elastycznie dostosować przestrzeń do swoich potrzeb.	990x500x1750	1																						

OGÓLNE					INSTALACJA ELEKTRYCZNA						INSTALACJA WOD-KAN							INSTALACJA GAZU					EDNOSTKOWE ZYSKI CIEPŁ.			
L,p.	Nazwa	Opis	Wymiar [mm]	Ilość [szt.]	Moc [kW]		Zasilanie			Uwagi	W.Z.	W.C.	Minimalny odpływ	Instalacja [Technologia]	Wys. Przyłączy		Uwagi	Moc [kW]		Q GAZ [Nm³/h]		Uwagi	Ciepłota jawnego [W]	Ciepłota utajonego [W]	Para wodna [g/h]	Ciepłota całkowita [W]
					Jedn.	Całk.	[V]	G/W	h [cm]						Zasilanie	Odpytyw		jedn.	całk.	jedn.	całk.					
D02	Szafa chłodnicza 600l	Szafa chłodnicza ze stali nierdzewnej o pojemności 600 litrów, sprzęt gastronomiczny z wbudowanym zamkiem na klucz oraz z cyfrowym termometrem kontroli temperatury, z wewnętrznym korpusem z tworzywa ABS, obudowa wykonana ze stali nierdzewnej. Wewnętrzne narożniki z zaokrąglonymi krawędziami ułatwiającymi czyszczenie i wbudowany uchwyt drzwiowy, na klucz. Czynnik chłodniczy R600a wolny od CFC, elektroniczny termostat i automatyczne odszranianie. W wyposażeniu 3 półki rusztowe i jeden ruszt na dole. Wymuszony obieg powietrza w komorze utrzymuje jednorodną temperaturę w urządzeniu z odpływem wewnątrz komory chłodzenia, parownik wbudowany w tylną ścianę szafy.	780x740x1865	1	0,2	0,2	230V	G 16A	210cm														130			130
D03	Umywalka nierdzewna	Umywalka z mocowaniem do ściany, wykonane ze stali nierdzewnej, z otworem do baterii sztorcowej, w wariantcie z maskownicą o wymiarach 400x400x160 mm.	400x400x160	1							1/2"	1/2"	DN50	T	55cm	50cm										
D04	Szafa chłodnicza 450l	Szafa chłodnicza o pojemności 450 l wykonana ze stali nierdzewnej, przeznaczona do profesjonalnego użytku. Wyposażona w izolację poliuretanową, dotykowy sterownik, energooszczędne oświetlenie LED, system HACCP, parownik z wymuszonym obiegiem powietrza i automatyczne odparowanie skroplin. Posiada regulowane półki (do 40 kg), zaokrąglone krawędzie ułatwiające czyszczenie oraz regulowane nożyki. Przystosowana do pojemników GN 2/1 i GN 1/1, z zakresem temperatury 0 °C do +8 °C (klasa klimatyczna IV i V).	600x670x1880	1	0,2	0,2	230V	G 16A	210cm														130			130
D05	Kosz 120l	Kosz o pojemności 120 l o wymiarach 480 × 553 × 932 mm, wykonany z trwałego tworzywa sztucznego, wyposażony w kółka i uchwyt dla łatwego transportu. Przeznaczony do segregacji i przechowywania odpadów w kuchniach, magazynach i przestrzeniach komercyjnych.	480x553x932	1																						

OGÓLNE					INSTALACJA ELEKTRYCZNA						INSTALACJA WOD-KAN							INSTALACJA GAZU					EDNOSTKOWE ZYSKI CIEPŁA			
L,p.	Nazwa	Opis	Wymiar [mm]	Ilość [szt.]	Moc [kW]		Zasilanie			Uwagi	W.Z.	W.C.	Minimalny odpływ	Instalacja [Technologia]	Wys. Przyłączy		Uwagi	Moc [kW]		Q GAZ [Nm³/h]		Uwagi	Ciepłota jawnego [W]	Ciepłota utajone [W]	Para wodna [g/h]	Ciepłota całkowita [W]
					Jedn.	Catk.	[V]	G/W	h [cm]						Zasilanie	Odptyw		jedn.	catk.	jedn.	catk.					
D06	Zlew z półką	Zlew z półką o wymiarach 1000 × 600 × 850 mm wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, zapewniającej trwałość, odporność na korozję oraz łatwe utrzymanie czystości. Wyposażony w jednokomorowy zlew z zaokrąglonymi narożnikami i gładkimi krawędziami ułatwiającymi czyszczenie, a także tylną półkę chroniącą ścianę przed zachlapaniem. Stabilną konstrukcję wspierają rurowe nogi z regulowanymi stopkami, umożliwiającymi wypoziomowanie na nierównym podłożu. Idealny do profesjonalnych zastosowań w gastronomii, zgodny z normami sanitarnymi HACCP.	1000x600x850	1							1/2"	1/2"	DN50	T	35cm	30cm										
D07	Naświetlacz do jaj UV	Naświetlacz UV do jaj o wymiarach 360 × 530 × 245 mm, umożliwia dezynfekcję do 30 jaj lub 17 noży w jednym cyklu. Wykonany ze stali nierdzewnej, z czasem naświetlania wynoszącym 150 sekund. Skutecznie eliminuje bakterie i mikroorganizmy. Idealny do użytku w profesjonalnych kuchniach gastronomicznych.	360x530x245	1	0,1	0,1	230V	G 16A	110cm														18			18
D08	Obieraczka 10kg	Obieraczka o wymiarach 560 × 680 × 870 mm, o pojemności 10 kg, przeznaczona do obierania ziemniaków i innych warzyw. Wydajność do 130 kg na godzinę, moc 0,75 kW, wykonana ze stali nierdzewnej. Idealna do użytku w profesjonalnych kuchniach gastronomicznych.	560x680x870	1	0,8	0,8	230V	G 16A	110cm		3/4"		DN50	T	50cm	0cm	Wpust podłogowy						131			131
D09	Zlew 2-komorowy	Zlew 2-komorowy o wymiarach 2000 × 700 × 850 mm, wykonany ze stali nierdzewnej , z dwoma komorami o wymiarach 500 × 500 mm. Posiada regulowane nogi, odpływ w każdej komorze oraz możliwość montażu baterii. Idealny do intensywnego użytku w kuchniach gastronomicznych	2000x700x850	1							1/2"	1/2"	DN50	T	35cm	30cm										
D10	Wózek na GN	Wózek na pojemniki GN o wymiarach 460 × 630 × 1720 mm wykonany ze stali nierdzewnej, przystosowany do przechowywania i transportu pojemników gastronomicznych GN. Wyposażony w prowadnice na 11 poziomów oraz cztery obrotowe koła, w tym dwa z hamulcami, zapewniające mobilność i stabilność. Konstrukcja solidna, odporna na intensywne użytkowanie, łatwa w czyszczeniu i zgodna z wymaganiami higienicznymi dla gastronomii.	460x630x1720	1																						
D11	Regał ociekowy	Regał ociekowy o wymiarach 600 × 700 × 1800 mm to profesjonalne wyposażenie gastronomiczne wykonane ze stali nierdzewnej. Wyposażony w perforowane półki umożliwiające swobodny odpływ wody, idealnie sprawdza się w kuchniach, zmywalniach i chłodniach. Konstrukcja zapewnia łatwe utrzymanie czystości i odporność na korozję.	600x700x1800	1																						
D12	Basen	Basen gastronomiczny o wymiarach 1200 × 700 × 850 mm, wykonany ze stali nierdzewnej . Przeznaczony do intensywnego użytku w kuchniach, idealny do mycia i przygotowywania potraw. Posiada regulowane nogi, spawaną konstrukcję i 40 mm rant tylny.	800x700x850	1							1/2"	1/2"	DN50	T	35cm	30cm										

OGÓLNE					INSTALACJA ELEKTRYCZNA						INSTALACJA WOD-KAN							INSTALACJA GAZU					EDNOSTKOWE ZYSKI CIEPŁA			
L,p.	Nazwa	Opis	Wymiar [mm]	Ilość [szt.]	Moc [kW]		Zasilanie			Uwagi	W.Z.	W.C.	Minimalny odpływ	Instalacja [Technologia]	Wys. Przyłączy		Uwagi	Moc [kW]		Q. GAZ [Nm³/h]		Uwagi	Ciepło jawne [W]	Ciepło utajone [W]	Para wodna [g/h]	Ciepło całkowite [W]
					Jedn.	Całk.	[V]	G/W	h [cm]						Zasilanie	Odptyw		jedn.	całk.	jedn.	całk.					
E01	Umywalka nierdzewna	Umywalka z mocowaniem do ściany, wykonane ze stali nierdzewnej, z otworem do baterii sztorcowej, w wariantcie z maskownicą o wymiarach 400x400x160 mm.	400x400x160	2							1/2"	1/2"	DN50	T	55cm	50cm										
E02	Kosz 120l	Kosz o pojemności 120 l i o wymiarach 480 × 553 × 932 mm, wykonany z trwałego tworzywa sztucznego, wyposażony w kółka i uchwyt dla łatwego transportu. Przeznaczony do segregacji i przechowywania odpadów w kuchniach, magazynach i przestrzeniach komercyjnych.	480x553x932	2																						
E03	Szafa chłodnicza 700l	Szafa chłodnicza nierdzewna 700 l z izolacją termiczną 60 mm, samozamykającymi drzwiami z zamkiem i uchwytem na całej długości. Wyposażona w 3 regulowane półki (do 40 kg każda), przystosowana do GN 2/1 lub 2xGN 1/1. Posiada regulowane nóżki (12,5–20 cm), parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, automatyczne odparowanie skroplin oraz estetyczne otwory wentylacyjne w przednim panelu.	653x842x2040	2	0,2	0,4	230V	G 16A	210cm														130			130
E04	Zlew z półką z modułem szuflad	Stół ze zlewem 1500 × 700 × 850 mm ze stali nierdzewnej, z jednokomorowym spawanym zlewem, półką tylną, modułem 2–3 szuflad i regulowanymi nogami. Odporny na intensywne użytkowanie, zgodny z HACCP i gotowy do kontaktu z żywnością.	1500x700x850	1							1/2"	1/2"	DN50	T	35cm	30cm										
E05	Stół z półką RT	Stół roboczy z półką przyścienną o wymiarach 1500 × 700 × 850 mm, wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, co zapewnia trwałość, odporność na korozję i łatwość utrzymania czystości. Wyposażony w tylną półkę (typ RT) chroniącą ścianę przed zabrudzeniami i zachlapaniem, idealnie sprawdza się w profesjonalnych kuchniach i zapleczach gastronomicznych. Solidna konstrukcja oraz regulowane stopki umożliwiają stabilne ustawienie nawet na nierównej powierzchni	1500x700x850	4																						
E06	Zlew z półką	Zlew z półką o wymiarach 700 × 700 × 850 mm wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, zapewniającej trwałość, odporność na korozję oraz łatwe utrzymanie czystości. Wyposażony w jednokomorowy zlew z zaokrąglonymi narożnikami i gładkimi krawędziami ułatwiającymi czyszczenie, a także tylną półkę chroniącą ścianę przed zachlapaniem. Stabilną konstrukcję wspierają rurowe nogi z regulowanymi stopkami, umożliwiającymi wypoziomowanie na nierównym podłożu. Idealny do profesjonalnych zastosowań w gastronomii, zgodny z normami sanitarnymi HACCP.	700x700x850	1							1/2"	1/2"	DN50	T	35cm	30cm										
E07	Wózek na GN	Wózek na pojemniki GN o wymiarach 460 × 630 × 1720 mm wykonany ze stali nierdzewnej, przystosowany do przechowywania i transportu pojemników gastronomicznych GN. Wyposażony w prowadnice na 11 poziomów oraz cztery obrotowe koła, w tym dwa z hamulcami, zapewniające mobilność i stabilność. Konstrukcja solidna, odporna na intensywne użytkowanie, łatwa w czyszczeniu i zgodna z wymaganiami higienicznymi dla gastronomii.	460x630x1720	3																						

OGÓLNE					INSTALACJA ELEKTRYCZNA						INSTALACJA WOD-KAN							INSTALACJA GAZU					EDNOSTKOWE ZYSKI CIEPŁA			
L,p.	Nazwa	Opis	Wymiar [mm]	Ilość [szt.]	Moc [kW]		Zasilanie			Uwagi	W.Z.	W.C.	Minimalny odpływ	Instalacja [Technologia]	Wys. Przyłączy		Uwagi	Moc [kW]		Q GAZ [Nm³/h]		Uwagi	Ciepłota jawnego [W]	Ciepłota utajonego [W]	Para wodna [g/h]	Ciepłota całkowita [W]
					Jedn.	Całk.	[V]	G/W	h [cm]						Zasilanie	Odpytyw		jedn.	całk.	jedn.	całk.					
E08	Zlew z półką	Zlew z półką o wymiarach 1400 × 700 × 850 mm wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, zapewniającej trwałość, odporność na korozję oraz łatwe utrzymanie czystości. Wyposażony w jednokomorowy zlew z zaokrąglonymi narożnikami i gładkimi krawędziami ułatwiającymi czyszczenie, a także tylną półkę chroniącą ścianę przed zachlapaniem. Stabilną konstrukcję wspierają rurowe nogi z regulowanymi stopkami, umożliwiającymi wypoziomowanie na nierównym podłożu. Idealny do profesjonalnych zastosowań w gastronomii, zgodny z normami sanitarnymi HACCP.	1400x700x850	1							1/2"	1/2"	DN50	T	35cm	30cm										
E09	Stół z półką z modułem szuflad RT	Stół z półką i modułem szuflad RT o wymiarach 1500 × 700 × 850 mm wykonany ze stali nierdzewnej, przystosowany do intensywnego użytkowania w warunkach gastronomicznych. Wyposażony w tylną półkę chroniącą ścianę przed zachlapaniem oraz zintegrowany moduł z 2 lub 3 szufladami na wytrzymałych prowadnicach, umożliwiający wygodne przechowywanie. Stabilność zapewniają rurowe nogi z regulowanymi stopkami. Konstrukcja łatwa w czyszczeniu, zgodna z normami sanitarnymi HACCP.	1500x700x850	1																						
E10	Szatkwonica CL55	Szatkwonica do warzyw o wymiarach 380 × 330 × 920 mm wykonana ze stali nierdzewnej, przeznaczona do intensywnego użytkowania w gastronomii. Wyposażona w dwa podajniki – grawitacyjny i cylindryczny – umożliwiające szybkie krojenie różnych rodzajów warzyw. Posiada silnik asynchroniczny o mocy 1,1 kW, system zabezpieczeń magnetycznych oraz hamulec silnika. Urządzenie zapewnia wydajność do 1200 kg/h i jest kompatybilne z szerokim zakresem tarcz tnących do plastrów, wiórków, słupków i kostki. Zasilanie trójfazowe 400 V	380x330x920	1	1,1	1,1	230V	G 16A	110cm														193			193
E11	Mikser planetarny 20l	Mikser planetarny o pojemności 20 l i wymiarach 530 × 496 × 800 mm, zasilany 230 V, moc 1,1 kW, 3-stopniowa regulacja prędkości, wykonany z lakierowanego żeliwa i stali nierdzewnej, wyposażony w mieszadło, hak, trzepaczkę i kratkę ochronną; wydajność do 7,5 kg ciasta, waga 80,2 kg, przeznaczony do intensywnej pracy w gastronomii.	530x496x800	1	1,1	1,1	230V	G 16A	110cm														193			193
E12	Mikser spiralny	Mikser spiralny o wymiarach 430 × 780 × 710, o maksymalnej ilości ciasta 25 kg, o pojemności 32 L, o mocy 1,5 kW i zasilaniu 230 V, przeznaczony do wyrabiania ciężkich ciast, idealny dla pizzerii i piekarni. Posiada dzieżę ze stali nierdzewnej, 1 bieg mieszania oraz maksymalną wydajność do 25 kg ciasta. Waga: 93 kg, konstrukcja z lakierowanego żeliwa.	430x780x710	1	1,5	1,5	230V	G 16A	60cm														263			263
E13	Stół z półką z modułem szuflad RT	Stół z półką i modułem szuflad RT o wymiarach 1500 × 700 × 850 mm wykonany ze stali nierdzewnej, przystosowany do intensywnego użytkowania w warunkach gastronomicznych. Wyposażony w tylną półkę chroniącą ścianę przed zachlapaniem oraz zintegrowany moduł z 2 lub 3 szufladami na wytrzymałych prowadnicach, umożliwiający wygodne przechowywanie. Stabilność zapewniają rurowe nogi z regulowanymi stopkami. Konstrukcja łatwa w czyszczeniu, zgodna z normami sanitarnymi HACCP.	1500x600x850	2																						

OGÓLNE					INSTALACJA ELEKTRYCZNA					INSTALACJA WOD-KAN							INSTALACJA GAZU					EDNOSTKOWE ZYSKI CIEPŁ.				
L,p.	Nazwa	Opis	Wymiar [mm]	Ilość [szt.]	Moc [kW]		Zasilanie			Uwagi	W.Z.	W.C.	Minimalny odpływ	Instalacja [Technologia]	Wys. Przyłączy		Uwagi	Moc [kW]		Q GAZ [Nm³/h]		Uwagi	Ciepło jawne [W]	Ciepło utajone [W]	Para wodna [g/h]	Ciepło całkowite [W]
					Jedn.	Całk.	[V]	G/W	h [cm]						Zasilanie	Odptyw		jedn.	całk.	jedn.	całk.					
E14	Zlew z półką	Zlew z półką o wymiarach 1400 × 600 × 850 mm wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, zapewniającej trwałość, odporność na korozję oraz łatwe utrzymanie czystości. Wyposażony w jednokomorowy zlew z zaokrąglonymi narożnikami i gładkimi krawędziami ułatwiającymi czyszczenie, a także tylną półkę chroniącą ścianę przed zachlapaniem. Stabilną konstrukcję wspierają rurowe nogi z regulowanymi stopkami, umożliwiającymi wypoziomowanie na nierównym podłożu. Idealny do profesjonalnych zastosowań w gastronomii, zgodny z normami sanitarnymi HACCP.	1400x600x850	1							1/2"	1/2"	DN50	T	35cm	30cm										

OGÓLNE					INSTALACJA ELEKTRYCZNA					INSTALACJA WOD-KAN							INSTALACJA GAZU					EDNOSTKOWE ZYSKI CIEPŁ.				
L,p.	Nazwa	Opis	Wymiar [mm]	Ilość [szt.]	Moc [kW]		Zasilanie			Uwagi	W.Z.	W.C.	Minimalny odpływ	Instalacja [Technologia]	Wys. Przyłączy		Uwagi	Moc [kW]		Q. GAZ [Nm³/h]		Uwagi	Ciepłota jawn. [W]	Ciepłota utajone [W]	Para wodna [g/h]	Ciepłota całkowita [W]
					Jedn.	Całk.	[V]	G/W	h [cm]						Zasilanie	Odptyw		jedn.	całk.	jedn.	całk.					
E15	Stół z półką RT	Stół roboczy z półką przyścienną o wymiarach 2000 × 700 × 850 mm, wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, co zapewnia trwałość, odporność na korozję i łatwość utrzymania czystości. Wyposażony w tylną półkę (typ RT) chroniącą ścianę przed zabrudzeniami i zachlapaniem, idealnie sprawdza się w profesjonalnych kuchniach i zapleczach gastronomicznych. Solidna konstrukcja oraz regulowane stopki umożliwiają stabilne ustawienie nawet na nierównej powierzchni	2000x700x850	2																						
E16	Patelnia przechylna 80l	Patelnia elektryczna przechylna o pojemności 80 l i wymiarach 900 × 900 × 900 mm, zasilana 400 V, moc 12 kW. Posiada elektryczny mechanizm przechylania miski (do 45°), regulację temperatury do 275°C, a także elektroniczny panel sterowania z minutnikiem. Wykonana ze stali nierdzewnej, wyposażona w zawory do napełniania wodą. Idealna do profesjonalnych kuchni.	900x900x900	1	12	12,0	400V	W 3f 16A	60cm		3/4"		DN100	T	5cm	0cm	Wpust podłogowy						5400	4800	7056	1020

OGÓLNE					INSTALACJA ELEKTRYCZNA						INSTALACJA WOD-KAN							INSTALACJA GAZU					EDNOSTKOWE ZYSKI CIEPŁ.			
L,p,	Nazwa	Opis	Wymiar [mm]	Ilość [szt.]	Moc [kW]		Zasilanie			Uwagi	W.Z.	W.C.	Minimalny odpływ	Instalacja [Technologia]	Wys. Przyłączy		Uwagi	Moc [kW]		Q GAZ [Nm³/h]		Uwagi	Ciepło jawne [W]	Ciepło utajone [W]	Parawodna [g/h]	Ciepłota całkowita [W]
					Jedn.	Całk.	[V]	G/W	h [cm]						Zasilanie	Odptyw		jedn.	całk.	jedn.	całk.					
E17	Stół RT	Stół RT o wymiarach 2000 × 900 × 900 mm wykonany ze stali nierdzewnej, przystosowany do intensywnego użytkowania w gastronomii. Wyposażony w tylną półkę (RT) chroniącą ścianę przed zachlapaniem oraz stabilne nogi z regulowanymi stopkami. Idealny do przechowywania sprzętu, przygotowywania potraw i utrzymania porządku w profesjonalnej kuchni.	200x900x900	1																						
E18	Kocioł 150l pośredni	Kocioł pośredni o pojemności 150 l i wymiarach 900 × 900 × 900 mm, wykonany ze stali nierdzewnej. Przeznaczony do gotowania, parowania lub podgrzewania dużych ilości żywności w gastronomii. Wyposażony w podwójne ścianki, które zapewniają efektywne utrzymanie ciepła. Zasilany elektrycznie, oferuje wydajność i trwałość, idealny do profesjonalnych kuchni i zakładów gastronomicznych.	900x900x900	2	19	37,0	400V	W 3f 32A	60cm		3/4"		DN100	T	5cm	0cm	Wpust podłogowy						648	3700	5439	4348
E19	Taboret gazowy	Taboret gazowy o wymiarach 580 × 580 × 430 mm, wykonany ze stali nierdzewnej, z gazowym palnikiem o mocy 9 kW. Wyposażony w żeliwny, dwukoronowy palnik, ruszt prętowy i zabezpieczenie przeciwwyptywowe gazu. Idealny do gotowania i podgrzewania potraw w profesjonalnych kuchniach.	580x580x430	2														9	18	0,99	1,98	1/2"	2250	900	1323	3150
E20	Trzon 4-palnikowy 900	Trzon gazowy 4-palnikowy o wymiarach 900 × 900 × 900 mm, wykonany ze stali nierdzewnej, z 4 palnikami o łącznej mocy 30 kW. Wyposażony w palniki żeliwne energooszczędne, z płomieniem oszczędnościowym, oraz zabezpieczenia przeciw wyptywowi gazu. Bez piekarnika, idealny do intensywnego gotowania w profesjonalnych kuchniach i zakładach gastronomicznych.	900x900x900	2														30	60	3,3	6,6	3/4"	7500	3000	4410	1050

OGÓLNE					INSTALACJA ELEKTRYCZNA						INSTALACJA WOD-KAN							INSTALACJA GAZU					EDNOSTKOWE ZYSKI CIEPŁA			
L,p.	Nazwa	Opis	Wymiar [mm]	Ilość [szt.]	Moc [kW]		Zasilanie			Uwagi	W.Z.	W.C.	Minimalny odpływ	Instalacja [Technologia]	Wys. Przyłączy		Uwagi	Moc [kW]		Q. GAZ [Nm³/h]		Uwagi	Ciepło jawne [W]	Ciepło utajone [W]	Para wodna [g/h]	Ciepło całkowite [W]
					Jedn.	Całk.	[V]	G/W	h [cm]						Zasilanie	Odptyw		jedn.	całk.	jedn.	całk.					
E21	Piec konwekcyjno-parowy natryskowy 10x1/1GN z okapem kondensacyjnym	Piec konwekcyjno-parowy natryskowy o wymiarach 895 × 817 × 1117 mm, z pojemnością 10 x GN 1/1. Posiada moc 22,2 kW, zasilany 400 V, z systemem natryskowym DirectSteam. Oferuje funkcje gotowania na parze, konwekcji, kombinacji oraz inteligentne programy, w tym gotowanie próżniowe i pasteryzację. Wyposażony w okap kondensacyjny EXH-11-CA do usuwania pary. Idealny do profesjonalnych kuchni.	895x817x1117	2	19	37,8	400V	G 3f 32A	60cm		3/4"		DN50	T	50cm	0cm	Wpust podłogowy						864	670	3506	1535
E21a	Podstawa do pieca	Podstawa do pieca o wymiarach 840 × 700 × 900 mm to solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej, przeznaczona do profesjonalnych pieców gastronomicznych. Zapewnia stabilne podparcie urządzenia, ułatwia jego montaż i zapewnia odpowiednią wentylację. Dzięki regulowanym nogom umożliwia wypoziomowanie pieca na nierównych powierzchniach. Idealna do zastosowań w intensywnie użytkowanych kuchniach gastronomicznych.	840x700x900	2																						
E22	Zlew z półką	Zlew z półką o wymiarach 600 × 700 × 850 mm wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, zapewniającej trwałość, odporność na korozję oraz łatwe utrzymanie czystości. Wyposażony w jednokomorowy zlew z zaokrąglonymi narożnikami i gładkimi krawędziami ułatwiającymi czyszczenie, a także tylną półkę chroniącą ścianę przed zachlapaniem. Stabilną konstrukcję wspierają rurowe nogi z regulowanymi stopkami, umożliwiającymi wypoziomowanie na nierównym podłożu. Idealny do profesjonalnych zastosowań w gastronomii, zgodny z normami sanitarnymi HACCP.	600x700x850	1							1/2"	1/2"	DN50	T	35cm	30cm										
E23	Wanna chłodzona 4GN	Wanna chłodzona o wymiarach 790 × 610 × 558 mm, przeznaczona do przechowywania 4 pojemników GN 1/1. Utrzymuje temperaturę w zakresie 0°C do +8°C, zapewniając odpowiednią konserwację potraw. Wykonana ze stali nierdzewnej, posiada agregat chłodniczy, cyfrowy termostat i izolację poliuretanową. Idealna do profesjonalnych kuchni gastronomicznych.	790x610x558	1	0,2	0,2	230V	G 16A	60cm														140			140
E24	Bemar grzewcza 3GN	Bemar grzewcza o wymiarach 1115 × 610 × 210 mm, przeznaczony do utrzymywania potraw w temperaturze od +40°C do +120°C. Posiada pojemność na 3 pojemniki GN 1/1, wykonany ze stali nierdzewnej. Zasilany 230 V, wyposażony w mechaniczny termostat do precyzyjnego ustawienia temperatury. Idealny do profesjonalnych kuchni do serwowania ciepłych potraw.	1115x610x210	1	1,4	1,4	230V	G 16A	60cm														608	540	794	1148
E25	Stół bez półki RT	Stół roboczy RT o wymiarach 1800 × 600 × 850 mm, wykonany ze stali nierdzewnej, idealny do profesjonalnych kuchni. Posiada regulowane nogi, co pozwala na wypoziomowanie na nierównych powierzchniach. Błat o grubości 40 mm zapewnia trwałość i łatwość w utrzymaniu czystości.	1800x600x850	1																						

OGÓLNE					INSTALACJA ELEKTRYCZNA						INSTALACJA WOD-KAN							INSTALACJA GAZU					EDNOSTKOWE ZYSKI CIEPŁA			
L,p.	Nazwa	Opis	Wymiar [mm]	Ilość [szt.]	Moc [kW]		Zasilanie			Uwagi	W.Z.	W.C.	Minimalny odpływ	Instalacja (Technologia)	Wys. Przyłączy		Uwagi	Moc [kW]		Q GAZ [Nm³/h]		Uwagi	Ciepłota jawna [W]	Ciepłota utajona [W]	Para wodna [g/h]	Ciepłota całkowita [W]
					Jedn.	Całk.	[V]	G/W	h [cm]						Zasilanie	Odptyw		jedn.	całk.	jedn.	całk.					
E26	Basen	Basen gastronomiczny o wymiarach 1200 × 700 × 850 mm, wykonany ze stali nierdzewnej. Przeznaczony do intensywnego użytku w kuchniach, idealny do mycia i przygotowywania potraw. Posiada regulowane nogi, spawaną konstrukcję i 40 mm rant tylny.	1200x700x850	1							1/2"	1/2"	DN50	T	35cm	30cm										
E27	Zmywarko-wyparzarka do sprzętu 57x57	Zmywarko-wyparzarka o wymiarach 685 × 750 × 1725 mm, przeznaczona do mycia akcesoriów kuchennych w koszach 570 × 570 mm. Wyposażona w system trzech ramion myjących, pompę myjącą z systemem soft start i filtrację ze stali nierdzewnej. Posiada wydajność do 30 koszy na godzinę, a także system Thermostop do optymalnej temperatury płukania. Idealna do intensywnego użytku w profesjonalnych kuchniach.	685x750x1725	1	9,1	9,1	400V	G 3f 32A	60cm		3/4"		DN50	T	50cm	50cm	Odptyw zasyfonowany						2500	1800	2600	4300
E28	Zmiękczac automatyczny	Zmiękczac automatyczny o wymiarach 235 × 420 × 525 mm przeznaczony do uzdatniania wody w profesjonalnych kuchniach. Zapewnia wydajność regeneracji do 1900 l przy twardości wody 10°n i przepływ nominalny 30 l/min. Posiada automatyczną regenerację i wykonany jest ze stali nierdzewnej. Idealny do ochrony urządzeń przed osadzaniem kamienia.	235x420x525	1	0	0,0	230V	G 16A	60cm																	
E29	Regał ociekowy	Regał ociekowy o wymiarach 1600 × 600 × 1800 mm to profesjonalne wyposażenie gastronomiczne wykonane ze stali nierdzewnej. Wyposażony w perforowane półki umożliwiające swobodny odpływ wody, idealnie sprawdza się w kuchniach, zmywalniach i chłodniach. Konstrukcja zapewnia łatwe utrzymanie czystości i odporność na korozję.	1600x600x1800	1																						
E30	Regał ociekowy	Regał ociekowy o wymiarach 1800 × 600 × 1800 mm to profesjonalne wyposażenie gastronomiczne wykonane ze stali nierdzewnej. Wyposażony w perforowane półki umożliwiające swobodny odpływ wody, idealnie sprawdza się w kuchniach, zmywalniach i chłodniach. Konstrukcja zapewnia łatwe utrzymanie czystości i odporność na korozję.	1800x600x1800	1																						
F05	Basen	Basen gastronomiczny o wymiarach 1200 × 700 × 850 mm, wykonany ze stali nierdzewnej . Przeznaczony do intensywnego użytku w kuchniach, idealny do mycia i przygotowywania potraw. Posiada regulowane nogi, spawaną konstrukcję i 40 mm rant tylny.	900x700x850	1							1/2"	1/2"	DN50	T	35cm	30cm										
F06	Stół bez półki RT	Stół roboczy RT o wymiarach 1100 × 700 × 850 mm, wykonany ze stali nierdzewnej, idealny do profesjonalnych kuchni. Posiada regulowane nogi, co pozwala na wypoziomowanie na nierównych powierzchniach. Błąt o grubości 40 mm zapewnia trwałość i łatwość w utrzymaniu czystości.	1100x700x850	1																						

OGÓLNE					INSTALACJA ELEKTRYCZNA						INSTALACJA WOD-KAN							INSTALACJA GAZU					EDNOSTKOWE ZYSKI CIEPŁA			
L,p.	Nazwa	Opis	Wymiar [mm]	Ilość [szt.]	Moc [kW]		Zasilanie			Uwagi	W.Z.	W.C.	Minimalny odpływ	Instalacja [Technologia /]	Wys. Przyłączy		Uwagi	Moc [kW]		Q. GAZ [Nm³/h]		Uwagi	Ciepłota jawna [W]	Ciepłota utajona [W]	Para wodna [g/h]	Ciepłota całkowita [W]
					Jedn.	Całk.	[V]	G/W	h [cm]						Zasilanie	Odptyw		jedn.	całk.	jedn.	całk.					
F07	Regał ociekowy	Regał ociekowy o wymiarach 1300 × 600 × 1800 mm to profesjonalne wyposażenie gastronomiczne wykonane ze stali nierdzewnej. Wyposażony w perforowane półki umożliwiające swobodny odpływ wody, idealnie sprawdza się w kuchniach, zmywalniach i chłodniach. Konstrukcja zapewnia łatwe utrzymanie czystości i odporność na korozję.	1300x600x1800	1																						
G01	Stół bez półki RT	Regał ociekowy o wymiarach 1300 × 600 × 1800 mm to profesjonalne wyposażenie gastronomiczne wykonane ze stali nierdzewnej. Wyposażony w perforowane półki umożliwiające swobodny odpływ wody, idealnie sprawdza się w kuchniach, zmywalniach i chłodniach. Konstrukcja zapewnia łatwe utrzymanie czystości i odporność na korozję.	1700x700x850	1																						
G02	Zlew załadowczy	Zlew załadowczy o wymiarach 1400 × 750 × 850 mm to profesjonalne stanowisko pracy wykonane ze stali nierdzewnej , idealne do intensywnego użytku w kuchniach gastronomicznych. Wyposażony w jednokomorowy zlew oraz rant tylny o wysokości 160 mm, chroniący ścianę przed zachlapaniem. Stabilna konstrukcja z regulowanymi nogami (zakres regulacji od -5 do +25 mm) umożliwia dopasowanie do nierówności podłoża. Podłączenie do zmywarki znajduje się z lewej strony	1400x750x850	1							1/2"	1/2"	DN50	T	35cm	30cm										
G03	Zmywarko-wyparzarka kapturowa 600x500 z wbudowanym zmiękcaczem	Zmywarko-wyparzarka kapturowa o wymiarach 734 × 750 × 1518 mm z koszem 600 × 500 mm i wbudowanym zmiękcaczem wody. Wyposażona w system odzysku ciepła, 6 programów automatycznych, pompę płukania, izolację akustyczną i Soft Start. Idealna do intensywnego użytku w gastronomii.	734x750x1518	1	9,7	9,7	400V	G 3f 32A	60cm		3/4"		DN50	T	50cm	50cm	Odptyw zasyfonowany						1600	1100	1600	2700
G04	Stół odbiorczy na kosz 60cm	Stół odbiorczy o wymiarach 1100 × 800 × 850 mm, przeznaczony do współpracy ze zmywarkami kapturowymi i koszami o szerokości 600 mm. Wykonany ze stali nierdzewnej, zapewnia trwałość i odporność na korozję. Wyposażony w rant tylny chroniący ścianę przed zachlapaniem oraz regulowane nogi umożliwiające wypoziomowanie na nierównej powierzchni. Idealny do intensywnego użytku w profesjonalnych kuchniach gastronomicznych.	1100x800x850	1																						
G05	Kosz 120l	Kosz o pojemności 120 l o wymiarach 480 × 553 × 932 mm, wykonany z trwałego tworzywa sztucznego, wyposażony w kółka i uchwyt dla łatwego transportu. Przeznaczony do segregacji i przechowywania odpadów w kuchniach, magazynach i przestrzeniach komercyjnych.	480x553x932	4																						
G06	Szafa magazynowa	Szafa magazynowa o wymiarach 800x600x2000 mm, wykonana ze stali nierdzewnej, z drzwiami skrzydłowymi i regulowanymi półkami. Trwała, higieniczna i idealna do przechowywania w kuchniach gastronomicznych.	800x600x2000	2																						
G07	Szafa magazynowa	Szafa magazynowa o wymiarach 1000x600x2000 mm, wykonana ze stali nierdzewnej, z drzwiami skrzydłowymi i regulowanymi półkami. Trwała, higieniczna i idealna do przechowywania w kuchniach gastronomicznych.	1000x600x2000	2																						

OGÓLNE					INSTALACJA ELEKTRYCZNA						INSTALACJA WOD-KAN							INSTALACJA GAZU					EDNOSTKOWE ZYSKI CIEPŁ.					
L.p,	Nazwa	Opis	Wymiar [mm]	Ilość [szt.]	Moc [kW]		Zasilanie			Uwagi	W.Z.	W.C.	Minimalny odpływ	Instalacja [Technologia /]	Wys. Przyłączy		Uwagi	Moc [kW]		Q. GAZ [Nm³/h]		Uwagi	Ciepło jawne [W]	Ciepło utajone [W]	Para wodna [g/h]	Ciepło całkowite [W]		
					Jedn.	Całk.	[V]	G/W	h [cm]						Zasilanie	Odptyw		jedn.	całk.	jedn.	całk.							
G08	Wózek do talerzy 28cm	Wózek do talerzy o wymiarach 1040 × 554 × 895 mm wykonany ze stali nierdzewnej, przeznaczony do transportu i podgrzewania talerzy o średnicy 28 cm. Posiada dwie kolumny, regulowaną temperaturę (30–90°C) oraz cztery kółka, w tym dwa z hamulcami. Idealny do użytku w profesjonalnych kuchniach gastronomicznych.	1040x554x895	2	1	1,9	230V	G 16A	110cm														335			335		
G09	Wózek na kosze 50x50	Wózek na kosze o wymiarze 587 × 627 × 900 mm wykonany ze stali nierdzewnej, przeznaczony do transportu koszy 50 × 50 cm. Posiada cztery kółka, w tym dwa z hamulcami, oraz uchwyt ułatwiający manewrowanie. Idealny do użytku w profesjonalnych kuchniach i zmywalniach.	587x627x900	2																								
					Pi=	117,0 kW														Pi=	78,0 kW		8,6 Nm³/h					
					k=	0,7														k=	0,7		0,7					
					Ps=	81,88 kW														Ps=	54,6 kW		6,0 Nm³/h					