

TABELA 1. Wykaz urządzeń gastronomicznych.

L.p.	Nazwa urządzenia	Szt.	Wymiar [mm]	Para kg/h	Moc [kW]		Zasilanie [V]
					jednostk.	całkowita	
	Centralna zmywalnia naczyń, wózków oraz sprzętu cateringowego						
1	Umywalka + bateria sztorcowa	1	400x400x200				
2	Basen z osłoną czołową + bateria prysznicowa	3	1000x700x850				
3	Regał ociekowy	1	1000x700x1800				
4	Urządzenie niskociśnieniowe do mycia wózków	1					
5	Stół sortowniczy bez półki	1	1500x700x900				
6	Pojemnik na odpadki jezdny, z pokrywą, okrągły, pojemność 50l, ze stali nierdzewnej	3	śr.380x605				
7	Zlew 1-komorowy bez półki , załadowniczy, rolkowy+ bateria sztorcowa prysznicowa	1	1000x700x900				
8	Stół rolkowy, narożny, dostosowany do istniejącej zmywarki tunelowej	1					
9	Zmywarka tunelowa, parowa - KROMO QK 536E DX VAP [wyposażenie istniejące] + zmiękcacz wody	1	6000x985x1860/2200	72	5,45	5,45	400
10	Okap centralny, kondensacyjny	1	2400x1400x540				
11	Wózek tarnsportowy	-	wyposażenie istniejące				