

## Wyposażenie kuchni

lp	nr rys.	nazwa	ilość sztuk	moc jed/KW	gabaryty/długość/głęb./wys (cm)	napięcie/V	uwagi
<b>1. Rozdzielnia kelnerska</b>							
1	1.1	Stół z szafkami otwartymi i szufladami	1		200/60/85		Blaty stołów – wykonane z blachy o grubości 1,0 mm, konstrukcja spawana, stal OH18N9 (18/10), atest PZH, wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
2	1.2	Bemar	1		80/70/85		Blaty stołów – wykonane z blachy o grubości 1,0 mm, konstrukcja spawana, stal OH18N9 (18/10), atest PZH, wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
3	1.3	Umywarka	1		30/30/25		stal OH18N9 (18/10), atest PZH, wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
4	1.4	Szafa przelotowa	1		100/60/140		stal OH18N9 (18/10), atest PZH, wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
5	1.5	Wózek kelnerski	4		91/61/90		konstrukcja spawana, stal OH18N9 (18/10), atest PZH, wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
6		Ekspres kawowy	1			230	profesjonalny automatyczny ekspres do kawy 1 grupowy
7		Kostkarka do lodu podblatowa 20kg	1	dowolna	ok. 33,5/46,5/60,5	230	chłodzona wodą, posiadająca regulację wielkości kostki lodu
8		Warnik do wody 19 l	2	dowolna		230	termostat bezpieczeństwa, wskaźnik poziomu wody, grzałka zabudowana
<b>2. Zmywalnia naczyń</b>							
1	2.1	Stół zładowczy z otworem do odpadków	1		120/60/85		Blaty stołów – wykonane z blachy o grubości 1,0 mm, konstrukcja spawana, stal OH18N9 (18/10), atest PZH, wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
2	2.2	Stół do pracy ze zlewem dwukomorowym	1		200/60/85		Blaty zlewów – wykonane z blachy 1,5 mm, konstrukcja spawana, stal OH18N9 (18/10), atest PZH, wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.

3	2.3	Pojemnik na odpadki	1		Fi37,5/50		stal OH18N9 (18/10), wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
4	2.4	Zmywarka do naczyń na podstawie	1	ok 4kW	58/61/84	400	Musi posiadać funkcję wyparzania, prosta obsługa, dozowniki płynów wewnątrz urządzenia.
5	2.5	Wózek do koszy	1		54/54/96		konstrukcja spawana, stal OH18N9 (18/10), atest PZH, wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
6	2.6	Szafa przelotowa na naczynia czyste	1		100/60/180		konstrukcja spawana, stal OH18N9 (18/10), atest PZH, wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
<b>3. Kuchnia</b>							
<b>3.1 stanowisko obróbki właściwej warzyw</b>							
1	3.1.1	Stół do pracy ze zlewem jednokomorowym	1		110/70/85		Blaty zlewów – wykonane z blachy 1,5 mm, konstrukcja spawana, stal OH18N9 (18/10), atest PZH, wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
2	3.1.2	Półka wisząca podwójna	1		60/30/20		stal OH18N9 (18/10), atest PZH, wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
3	3.1.3	Krajalnica do warzyw, szatkownica	1	0,4	30/35/55	230	brak dostępu do części tnących, duży wybór tarcz, zdejmowana pokrywa
4	3.1.4	stół chłodniczy dwudrzwiowy	1	0,34	90x70x85	230	stal nierdzewna
<b>3.2 Stanowisko obróbki właściwej ryb/drobieu</b>							
1	3.2.1	Stół do pracy ze zlewem jednokomorowym	1		89,5/70/85		Blaty zlewów – wykonane z blachy 1,5 mm, konstrukcja spawana, stal OH18N9 (18/10), atest PZH, wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
2	3.2.2	Szafka wisząca	1		60/30/20		stal OH18N9 (18/10), atest PZH, wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
3	3.2.3	stół chłodniczy dwudrzwiowy	1	0,34	90/70/85	230	stal nierdzewna
4		Lampa owadobójcza	1			230	możliwość zamontowania na ścianie, wabienie poprzez świetlówki, pułapka w formie siatki o wysokim napięciu
5		Krajalnica do wędlin	1			230	wyposażona w ostrzałkę

6		Pojemnik na odpadki	1		Fi37,5/50		stal OH18N9 (18/10), wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
<b>3.3 Stanowisko obróbki właściwej mięsa czerwonego</b>							
1	3.3.1	Stół do pracy ze zlewem dwukomorowym	1		200/60/85		Blaty zlewów – wykonane z blachy 1,5 mm, konstrukcja spawana, stal OH18N9 (18/10), atest PZH, wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
2	3.3.2	Stół chłodniczy trzydrzwiowy	1	0,35	179,5/70/85	230	Blaty stołów – wykonane z blachy o grubości 1,0 mm, konstrukcja spawana, stal OH18N9 (18/10), atest PZH, wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
3	3.3.3	Waga kuchenna elektroniczna	1	0,3	24/35/15	230	max do 30kg, pojedynczy wyświetlacz ciekłokrystaliczny
4	3.3.4	Cutter	1	1,9	35/38/53	230	brak dostępu do części tnących
5	3.3.5	Półka stojąca podwójna	1		100/30/60		konstrukcja spawana, stal OH18N9 (18/10), atest PZH, wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
6	3.3.6	Kloc masarski	1		50/40/85		płyta z polietylenu
7		Lampa owadobójcza	1			230	możliwość zamontowania na ścianie, wabienie poprzez świetlówki, pułapka w formie siatki o wysokim napięciu
8		Termometr kuchenny	1				
9		Pojemnik na odpadki	1		Fi37,5/50		stal OH18N9 (18/10), wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
<b>3.4 Stanowisko potraw mącznych</b>							
1	3.4.1	Stół do pracy z szafkami	1		200/60/85		Blaty stołów – wykonane z blachy o grubości 1,0 mm, konstrukcja spawana, stal OH18N9 (18/10), atest PZH, wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
2	3.4.2	Mikser ręczny	1	0,22		230	
3		Lampa owadobójcza	1			230	możliwość zamontowania na ścianie, wabienie poprzez świetlówki, pułapka w formie siatki o wysokim napięciu
4		Czasomierz	1				

5		Pojemnik na odpadki	1		Fi37,5/50		stal OH18N9 (18/10), wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
6		Regał kuchenny	4		100/60/180		konstrukcja spawana, stal OH18N9 (18/10), atest PZH, wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
<b>3.5 Stanowisko mycia sprzętu kuchennego</b>							
1	3.5.1	Regał z półkami perforowanymi	1		100/60/180		konstrukcja spawana, stal OH18N9 (18/10), atest PZH, wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
2		Stół z basenem	1		100/60/85		Blaty zlewów – wykonane z blachy 1,5 mm, konstrukcja spawana, stal OH18N9 (18/10), atest PZH, wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
3	3.5.2	Bateria prysznicowa	1				
4	3.5.3	Młynek do odpadów	1				
5		Pojemnik na odpadki	1		Fi37,5/50		stal OH18N9 (18/10), wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
<b>3.6 Stanowisko obróbki termicznej</b>							
1	3.6.1	Taboret grzewczy	1	8,1	32/32/27	400	Materiał stal nierdzewna, średnica płyty grzewczej 400mm, prosta obsługa
2		Czajnik elektryczny	2			230	
3		Mikrofalówka	2	min 0,7	typowa	230	
4		Grill elektryczny	1		ok. 66/60/85		z podstawą płyta gładka +ryflowana
5	3.6.2	Stanowisko neutralne	1		75/70/85		
6		Piec konwekcyjno-parowy	1	11	ok. 84,7/77,1/75,7	400	Piec konwekcyjno-parowy z systemem automatycznego mycia komory i odkamieniania, rozpoznający wielkość załadunku w celu zapewnienia powtarzalności efektu końcowego procesu, optymalizujący parametry pracy w stosunku do wsadu,
7	3.6.4	Patelnia elektryczna	1	7,1	40/70/85	400	Przechył misy ręczny, materiał stal nierdzewna, płynna regulacja temperatury

8	3.6.5	Okap	1		ok. 400/110		wykonane w całości z blachy 1,0mm, z oświetleniem, konstrukcja spawano-zgrzewana, stal OH18N9 (18/10), atest PZH, wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
9	3.6.3	kuchnia elektryczna z piekarnikiem (trzon czteropalnikowy)	1	8,1	80/70/85	400	kuchenka elektryczna z piekarnikiem: drzwi piekarnika szklane, płynna regulacja temperatury, grzanie piekarnika: góra, dół, góra-dół
10		Lampa owadobójcza	1			230	możliwość zamontowania na ścianie, wabienie poprzez świetlówki, pułapka w formie siatki o wysokim napięciu
11		Termometr kuchenny	1				
12		Czasomierz	1				
13		Pojemnik na odpadki	1		Fi37,5/50		stal OH18N9 (18/10), wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.

#### 5.0. Obróbka wstępna warzyw

1	5.1	Stół do pracy z basenem	1		100/60/85		Blaty zlewów – wykonane z blachy 1,5 mm, konstrukcja spawana, stal OH18N9 (18/10), atest PZH, wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
2	5.2	Stół do pracy ze zlewem jednokomorowym	1		120/60/85		Blaty zlewów – wykonane z blachy 1,5 mm, konstrukcja spawana, stal OH18N9 (18/10), atest PZH, wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
3	5.3	Maszyna do obierania warzyw	1	0,37	48/63/113	400	Pokrywa z wyłącznikiem bezpieczeństwa, separator obierzyn pod urządzeniem
4	5.4	Stół roboczy ze stali nierdzewnej (żebrowany)	1		100/60/85		Blaty stołów – wykonane z blachy o grubości 1,0 mm, konstrukcja spawana, stal OH18N9 (18/10), atest PZH, wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
5	5.5	Stół ze zlewem jednokomorowym	1		230/60/85		Blaty zlewów – wykonane z blachy 1,5 mm, konstrukcja spawana, stal OH18N9 (18/10), atest PZH, wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
6	5.6	Pojemnik na odpadki	1		Fi37,5/50		stal OH18N9 (18/10), wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.

#### 6.0. Magazyn warzyw

1	6.1	Regał magazynowy	3		100/60/180		konstrukcja spawana, stal OH18N9 (18/10), atest PZH, wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
2	6.2	Podest magazynowy	1		100/60/15		
<b>7.0 Magazyn artykułów sypkich</b>							
1	7.1	Regał magazynowy	3		80/60/180		konstrukcja spawana, stal OH18N9 (18/10), atest PZH, wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
2	7.2	Regał magazynowy	1		100/60/181		konstrukcja spawana, stal OH18N9 (18/10), atest PZH, wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
3	7.3	Podest magazynowy	2		100/60/15		
<b>8.0. Magazyn urządzeń chłodniczych</b>							
1	8.1	Szafa mroźnicza	1	1	74/83/201	230	elektroniczny termostat, cyfrowy wyświetlacz, filtr przeciwpyłkowy
2	8.2	Szafa chłodnicza	2	0,46	74/83/201	230	elektroniczny termostat, cyfrowy wyświetlacz, filtr przeciwpyłkowy
3		Termometr lodówkowy	1				
<b>9.0. Pomieszczenie przygotowania jaj</b>							
1	9.1	Stół ze zlewem jednokomorowym	1		98/83/201		Blaty zlewów – wykonane z blachy 1,5 mm, konstrukcja spawana, stal OH18N9 (18/10), atest PZH, wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
2	9.2	Naświetlacz do jaj (Urządzenie do dezynfekcji jaj)	1	0,09	40/57/17	230	Na 30 jaj, czas naświetlania 150 sekund
3	9.3	Chłodziarka do jaj	1	0,09	54/58/80	230	stal nierdzewna
4	9.4	Pojemnik na odpadki	1		Fi37,5/50		stal OH18N9 (18/10), wykonane zgodnie z projektem technologicznym kuchni.
5		Termometr lodówkowy	1				
<b>10.0 przedmioty dodatkowe</b>							

1		Kuchenka elektr. 2 palnikowa z podstawą	1		33/60/85	230	
2		Ekspres do kawy biurowy	1		dowolny	230	Automatyczny, ciśnieniowy min 15 bar, sterowany elektronicznie z młynkiem żarnowym, do kawy w ziarnach z reg. mielenia i mielonej. Z akcesoriami dla 6 osób: filiżanki, podstawki, łyżeczki dzbanek do spieniania mleka, odkamieniacz,
3		Lodówka podblatowa	1	0,09	60/60/85	230	
4		Słupek hotelowy srebrny z niebieskim sznurem	6				sznur długości min 1m x 6
5		Podgrzewacz do potraw	3		660/335/400		
6		pojemnik i paliwo do podgrzewaczy	6				
7		Podgrzewacz do potraw elektryczny	3	2	620/480/300	230	
8		przybory do serwowania z podgrzewacza	6 kpl				
9		Patery do ciast	10				3 stopniowa
10		termos 2,5l z pompką	10				
11		dzbanek na napoje ok. 1,5 l	25				
12		dzbanek do mleka ok. 0,6 l	10				
13		komplet stalowych końcówek dekoracyjnych	1				

14	siekacz zmiękczejacy do mięsa	1				
15	syfon do bitej śmietany 1l	1				
16	krajalnica płaska (mandolina)	1				
17	deska do krojenia (biała)	4		600/450		
18	krajalnica płaska	2				
19	pojemnik do lodu	5				
20	wiaderko do szampana	5				
21	wyciskarka do cytrusów	1				
22	otwieracz mechaniczny do puszek	2				