



## **ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO ŻŁOBEK CZARNY DUNAJEC Sierpień 2022 r.**

### **01 Wózek x 3**

**735x580x900**

Wózek + termos na pojemniki GN 460x633x620

UPC400 (lub równoważny), do transportu żywności w pojemnikach, prowadnice do pojemników scalone z korpusem, możliwość przechowywania zimnej i ciepłej żywności jednocześnie dzięki przegrodzie termoizolacyjnej (400DIV)

Ilość pojemników GN w termosie: GN 1/1 65 mm o poj. 8,8l 6 sztuk lub GN 1/1 100 mm o poj. 13l 4 sztuki lub GN 1/1 150 mm o poj. 19,5l 3 sztuki lub GN 1/1 200 mm o poj. 25,6l 2 sztuki

Wykonanie stal nierdzewna.

### **02 Błat wyładowczy**

**700x750x850**

Wykonanie stal nierdzewna.

### **03 Zlewozmywak 1-komorowy w blacie 700x750x850**

wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej chromowo-niklowej w gatunku AISI 304, powierzchnia robocza płyty ze zlewozmywakiem wyprofilowana jest z 10 mm zagłębieniem zabezpieczającym przed spływaniem wody poza obrys stołu,

### **04 Stół załadowczy do zmywarki**

**700x750x850**

wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej chromowo-niklowej w gatunku AISI 304, powierzchnia robocza płyty ze zlewozmywakiem wyprofilowana jest z 10 mm zagłębieniem zabezpieczającym przed spływaniem wody poza obrys stołu

### **05 Zmywarka kapturowa**

**675x675x1400**

**10,0 kW**

- Zmywarka kapturowa -1propozycja 635x805x1469 1 szt. stal nierdzewna Wydajność w koszach/h 60/30/15, Wymiary kosza w mm 500X500,wyposażenie w kosze: 1 kosz do talerzy (5501170),1 kosz płaski (550105 Zasilanie elektryczne 400V/3/N/PE/50 Hz Zasilanie 3 fazy, Wysokość wejścia do komory mycia 420 (+/-)5 mm, Całkowity pobór mocy 502 Energy+ Podłączenie do zimnej wody 200C 9,5 Kw Moc silnika pompy P1 1,7 kW, Moc grzałki zbiornika 1,8kW. Pojemność zbiornika 42 l, Moc grzałki bojlera 502 Energy+, Podłączenie do zimnej wody 200C 6 Kw Min ciśnienie doprowadzonej wody 0,8 bar/80 kPa

Zużycie wody na cykl płukania 2,4 l, wbudowany dozownik płynu myjącego MP28, - 400V 12,5kW

- Zmywarka kapturowa- 2 propozycja 650x775x1500 stal nierdzewna, 4 ramiona myjąco-płuczające, cykl mycia z wyparzeniem - 2min, dozownik płynu myjącego, pompa wspomagająca płukanie, automatyczny zmiękczaczy wody, 2 kosz na talerze o wym. 500x500mm,

1 kosz uniwersalny, kosz na sztućce, pojemność wanny 32l, pojemność boileru 9l, Zużycie wody na cykl płukania 3l, - 400V 10,75kW

### **06 Stół wyładowczy**

**1000x700x850**

stal nierdzewna AISI304

### **07 Szafa na butelki**

**600x600x2000**

stal nierdzewna AISI304

### **08 Szafa przelotowa**

**800x600x2000**

wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, drzwi otwierane dwuskrzydłowe, 3 półki na naczynia- regulacja odległości półek, regulacja nóg,

- 09 Szafa na produkty mleczne 1200x600x2000**  
stal nierdzewna AISI304
- 10 Szafa chłodnicza 700 litr.x 2 720x860x2020 0,8 kW/230V**  
obudowa ze stali nierdzewnej, automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu, obieg powietrza wymuszony wentylatorem, półki metalowe plastyfikowane, 230V ,
- 11 Szafa mroźnicza 700 litr.x2 720x860x2020 0,8 kW/230V**  
obudowa ze stali nierdzewnej, automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu, obieg powietrza wymuszony wentylatorem, Zakres temperatur: -18... -20 [°C], 3 półki metalowe, plastyfikowane.
- 12 Stół z szufladą jezdny x2 700x700x850**  
stal nierdzewna AISI304
- 13 Basen 800x700x850**  
wykonano ze stali nierdzewnej kwasoodpornej chromowo-niklowej w gatunku AISI 304, rant z tyłu blatu,
- 14 Obieraczka do warzyw 340x510x620 1,5 kW/400V**  
stal nierdzewna, wydajność 60kg/h,  
separator obierzyn nr katalogowy 789003 montowany pod urządzeniem, pokrywa poliwęglanowa z bezpiecznikiem bezpieczeństwa (lub równoważny)
- 15 Stół do pracy 1400x700x850**  
wykonano ze stali nierdzewnej kwasoodpornej chromowo-niklowej w gatunku AISI 304, z rantem i półką,
- 16 Zlew**  
wykonano ze stali nierdzewnej kwasoodpornej chromowo-niklowej w gatunku AISI 304
- 17 Stół z dolną półką 1200x600x850**  
wykonano ze stali nierdzewnej kwasoodpornej chromowo-niklowej w gatunku AISI 304
- 18 Naświetlacz UV do jaj 400x400x200 0,1 kW/230V**  
Naświetlacz Wsad 30szt.
- 19 Stół chłodniczy z półkami 1496x600x850 0,25 kW/230V**  
wykonano ze stali nierdzewnej kwasoodpornej chromowo-niklowej w gatunku AISI 304
- 20 Stół z dolną półką i zlewem w blacie (1400+600)x700x850**  
wykonano ze stali nierdzewnej kwasoodpornej chromowo-niklowej w gatunku AISI 304
- 21 Regał ociekowy 1000x700x1800**  
wykonano ze stali nierdzewnej kwasoodpornej chromowo-niklowej w gatunku AISI 304
- 22 Basen 1100x700x850**  
o głębokości komory 400mm, wykonanie stal nierdzewna AISI304, rant z tyłu blatu
- 23 Trzon kuchenny 4- płytowy 850x900x850 19,0 kW**  
wykonanie stal nierdzewna AISI304,
- 24 Patelnia uchylna 800x700x900 12,0 kW/400V**  
wykonanie stal nierdzewna AISI304, Moc całkowita 10kW, Pojemność robocza 50l, powierzchnia robocza 0,3m<sup>2</sup>, przyłącze gazu r1/2, przechył misy ręczny, płynna regulacja temperatury, palnik z zabezp.przeciwwypływowym, palnik pilotujący, płomień oszczędnościowy, temp. w zakresie od 50 C do 275 C gaz 10kW
- 25 Kocioł warzelny 50 litr. 800x700x900 20 kW/400V**  
wykonanie stal nierdzewna AISI304,

<b>26 Element neutralny/blat/x2</b> wykonanie stal nierdzewna AISI304,	<b>400x850x850,600x850x850</b>	
<b>27 Piec konwekcyjno-parowy z podstawą i okapem</b>	<b>900x871x930</b>	<b>10,5 kW/400V</b>
<b>28 Okap centralny z oświetleniem</b> z oświetleniem, filtrami i łapaczami tłuszczu,	<b>2350x1650x550</b>	<b>0,5 kW/230V</b>
<b>29 Odwodnienie liniowe</b> stal nierdzewna AISI304	<b>3200x300</b>	
<b>30 Regał na warzywa</b> stal nierdzewna AISI304	<b>1500x400x1800</b>	
<b>31 Regał na próbki</b> stal nierdzewna AISI304	<b>600x600x820</b>	<b>0,1 kW/230V</b>
<b>32 Palety na warzywa i ziemniaki</b>	<b>1250x600x850</b>	
<b>33 Element neutralny-blata</b> stal nierdzewna AISI304	<b>900x600x850</b>	
<b>34 Stół z dolną półką</b> stal nierdzewna AISI304	<b>1550x600x850</b>	
<b>35 Element neutralny-blata</b> stal nierdzewna AISI304	<b>600x600x850</b>	
<b>36 Zlewozmywak z ociekaczem</b> stal nierdzewna AISI304	<b>1500x600x850</b>	
<b>37 Regał</b> stal nierdzewna AISI304	<b>1200x600x200</b>	
<b>38 Stół narożny</b> stal nierdzewna AISI304	<b>1070x1480x850</b>	
<b>39 Sterylizator butelek dwufunkcyjny</b>	<b>0,4 kW/230V</b>	
<b>40 Stół chłodniczy z półkami i zlewem w blacie</b> (1400+600)x700x850	<b>0,3 kW/230V</b>	
wykonanie stal nierdzewna AISI304, wymuszony obieg powietrza, elektroniczny termostat, automatyczne odszranianie, filtr przeciwpylkowy, komory chłodzące w standardzie GN 1/1, agregat umieszczony na spodzie urządzenia 230 0,34 W		
<b>41 Stół z szafami chłodniczymi/2x900x700/pod blatem i zlewem w blacie</b> <b>(1800+600)x700x850</b>	<b>0,6 kW/230V</b>	
wykonanie stal nierdzewna AISI304, wymuszony obieg powietrza, elektroniczny termostat, automatyczne odszranianie, filtr przeciwpylkowy, komory chłodzące w standardzie GN 1/1, agregat umieszczony na spodzie urządzenia 230 0,34 W		
<b>42 Chłodziarko-zamrażarka V-600I</b>	<b>912x738x1790</b>	<b>0,4 kW/230V</b>
<b>43 Stół z dolną półką</b> stal nierdzewna AISI304	<b>1200x600x850</b>	
<b>44 Pralka</b>	<b>560x600x850</b>	<b>0,76 kW/230V</b>
<b>45 Suszarka</b>	<b>590x590x840</b>	<b>0,26 kW/230V</b>

**46 Szafa przelotowa****1500x600x2000**

wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304,  
drzwi otwierane dwuskrzydłowe, 3 półki na naczynia- regulacja odległości półek, regulacja nóg,

**ZESTAWIENIE POBORU MOCY URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH 78,17 KW**

---

**Wyposażenie pomieszczeń socjalno-kuchennych:**

---

**47 Stolik socjalny****850x850x800**

drewniany, blat z płyty stolarskiej, laminowany, zmywalny.

**48 Krzesła kuchenne x3****590x540x820**

drewniane, siedziska z płyty stolarskiej, laminowane zmywalne.

**49 Szafki ubraniowe x6****500x490x180**

metalowe z wieszakami i 2 półkami dolną i górną.

**50 Wieszak ubraniowy ścienny**

wieszak podstawa drewniana, wieszaki metalowe

**51 Regał na środki czystości****130x600x210**

metalowy z minimum 2 półkami

Opracował:  
mgr inż. arch. Jan Okowiński