

Przebudowa z rozbudową budynku usługowego na punkt przedszkolny i świetlicę środowiskową, dz. nr 19/4, m. Żeleźnikowej Małej

Zestawienie wyposażenia (meble i urządzenia) podgrzewalni i zmywalni

Nr.	Nazwa urządzenia/wyposażenia	Ilość szt.	Model
1	Stół załadowczy ze zlewem i baterią przysznycową - 140cm x wg. typu zmywarki +kosz	1	np. RMS 1151/14 lub równoważne o parametrach nie gorszych niż podane przykładowe
2	Zmywarka kapturowa z dozownikami płynów 400V 71x80x145-188cm kosz 50x50cm	1	np. RM GASTRO - QQ 100 lub równoważne o parametrach nie gorszych niż podane przykładowe
3	Stół wyładowczy - 140cm x wg. typu zmywarki	1	np. RMS 1152/14 lub równoważne o parametrach nie gorszych niż podane przykładowe
4	Szafa przelotowa na naczynia, drzwi przesuwne - 80x60x180cm	1	np. RMM 1208/8X6X18 lub równoważne o parametrach nie gorszych niż podane przykładowe
5	Zmiękczac do wody automatyczny	1	np. HENDI - 231999 lub równoważne o parametrach nie gorszych niż podane przykładowe
6	Zlew 2-komorowy z półką - 100x70x85cm	1	np. RMS 1122/10X7 lub równoważne o parametrach nie gorszych niż podane przykładowe
7	Stół przyścienny z drzwiami przesuwymi - 100x70x85cm	1	np. RMS 1022/10X7 lub równoważne o parametrach nie gorszych niż podane przykładowe
8	Szafa chłodnicza 130 L - 60x60x85,5	1	np. HENDI 232569 lub równoważne o parametrach nie gorszych niż podane przykładowe
9	Stół roboczy z 1 półką - 180x70x85cm	1	np. RMS 103/18X7 lub równoważne o parametrach nie gorszych niż podane przykładowe
10	Stół roboczy z 2 półkami - 100x70x85cm	1	np. RMS 105/10X7 lub równoważne o parametrach nie gorszych niż podane przykładowe
11	Kuchnia elektr. 4-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym - 80x70x90cm	1	np. HENDI 225936 lub równoważne o parametrach nie gorszych niż podane przykładowe
12	Stół przyścienny z szufladami - 45x70x85cm	1	np. RMS 124/4,5X7 lub równoważne o parametrach nie gorszych niż podane przykładowe
13	Półka wisząca podwójna (przestawna) - 160x30x66cm	1	np. RMP 1093/16X3X6,6 lub równoważne o parametrach nie gorszych niż podane przykładowe
14	Wózek na naczynia (trzy półki) - 80x50x85cm	1	np. CR - 083 lub równoważne o parametrach nie gorszych niż podane przykładowe
15	Okap centralny kapturowy z łapaczem tłuszczu i wentylatorem - 120x70x45cm	1	np. RMOP 1502/12X7 lub równoważne o parametrach nie gorszych niż podane przykładowe

Podano przykładowe modele wyposażenia, dopuszcza się zastosowanie innych (nie gorszych) ale o równoważnych parametrach. Produkty wykonane ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.430; PN0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10, mają posiadać atest Państwowego Zakładu Higieny.

Stoły

- wysokość wszystkich stołów 850 mm
- wykonanie szkieletowe lub korpusowe
- półka dolna lub dno szafki znajdują się 150 mm od podłoża

Blaty

- wykonane z blachy 1.4301, podklejone płytą laminowaną białą (dla blachy o grubości 1 mm) lub usztywnione profilami metalowymi (grubość blachy 2 mm)
- blaty stołów ze zlewami są wykonane z blachy o grubości 1,5 mm, wzmocnione profilami.

Nogi

- wykonane z profili 40x40x1,2 mm
- zakończone stopką regulowaną stopką nierdzewną
- nogi przy regałach wykonane z profili 30x30 mm

Korpusy

- korpusy stołów szafek lub szaf wykonane z blachy o grubości 0,8 lub 1 mm

Drzwi

- wykonane są z blachy 1.4301 o grubości 0,8 mm w formie zamkniętej (podwójne ściany o grubości 20 mm)

Kółka

- przy stołach i regałach są koła o średnicy O100 lub 125 mm (2 szt. z hamulcem)

Okapy

- wykonane w całości z blachy 1.4301 o grubości 1 mm, w formie zgrzewano-spawanej
- wyposażone w filtry tłuszczowe
- okapy poniżej długości 2900 mm wykonane są jako jeden element. Większe są skręcane.