

Zestawienie wyposażenia kuchni - parametry urządzeń należy przyjąć wg projektu technologii

1. Basen do mycia ziemniaków jednokomorowy ze stali nierdzewnej o wym. 60x60x70 cm
2. Obieraczka ziemniaków - wsad jednorazowy 13-18 kg , wydajność 140-210 kg/h z osadnikiem skrobi i obierzyn
3. Stół roboczy gastronomiczny ze stali nierdzewnej 180x70 cm
4. Urządzenie do odkażania jaj UV z blatem i stelażem
5. Chłodziarka na jaja o poj. ok. 200 l
6. Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 120x50x180 cm - szt. 6
7. Szafa chłodnicza poj. 700 l wym. 70x70x180 cm - szt.5
8. Szafa na sprzęt porządkowy z płyty wiórowej laminowanej z nadstawką o wym. 90x60x240 cm
9. Kuchenka gazowa 6 – palnikowa + piekarnik i grill elektr.
10. Patelnia gazowa poj. 45 l , wym. 80x70x85 - szt.1
11. Taboret gazowy 60x60x40 cm - szt.2
12. Piec gazowy konwekcyjno – parowy + podstawa
13. Maszyna gastronomiczna uniwersalna o mocy min. 750 W, poj. 30 l i przystawkami :
 - do ubijania piany i wyrabiania ciasta ,
 - rozdrabniania warzyw o wydajności na 120 osób , wyposażona min. 9 tarcz
 - do rozdrabniania i mielenia mięsa
14. Lodówka o poj. ok. 200 l -szt.2
15. Szafa mrozeniowa - szt.1
16. Zmywarka naczyń – kosz 50x50 cm , wydajność 1000 talerzy/h
17. Stół roboczy gastronomiczny ze stali nierdzewnej 180x70 cm – szt. 3
18. Regał ociekowy ze stali nierdzewnej 100x60x180 cm
19. Stół pomocniczy gastronomiczny ze stali nierdzewnej – 180x70 cm
20. Pień do mięsa – 60x60x65 cm
21. Regały magazynowe ze stali nierdzewnej z półkami przestawnymi 120x60x180-szt.3
22. Pojemnik na odpadki na kołkach ze stali nierdzewnej o śr. 50 cm, wys. 60 cm z pokrywą, szt.5
- 27.. Kocioł warzelny poj. 150L, szt.2
28. Uzdatniacz wody do pieca , szt. 1
29. Zmywarko-wyparzarka - szt. 1
30. Wózek kelnerski 3 półkowy ze stali nierdzewnej na kołkach gumowych - 3 szt
31. Wózek platformowy ze stali nierdzewnej. Nośność do 150kg składana rączka. wymiary: 650x475x870mm(h) – 2 szt
32. Wózek do przewozu pojemników GN Wymiary: 590x670x1735mm(h) – 3 szt.
33. Szafy przelotowe na naczynia ze stali nierdzewnej z drzwiczkami przesuwными 5 półkowe 99x50x180 – 2 szt
34. Podest z tworzywa sztucznego 1200x800 1szt
35. Okap nad stanowiskiem obróbki termicznej wym. 320x220x550 ze stali nierdzewnej bez oświetlenia z filtrem tłuszczowym oraz zabezpieczeniem przed spadaniem skroplin